

**PERBANDINGAN METODE *ACTIVITY BASED COSTING*
DAN *VARIABLE COSTING* DALAM MENENTUKAN
HARGA POKOK PRODUKSI PADA PADU ADINDA
PALANGKA RAYA**

SKRIPSI

Diajukan untuk Melengkapi dan Memenuhi Sebagian Syarat Memperoleh Gelar
Sarjana Akuntansi Syariah (S.Akun)



Disusun oleh :

FITRIA ARIFIN
NIM. 1704140010

INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI (IAIN) PALANGKA RAYA

FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM

JURUSAN EKONOMI ISLAM

PROGRAM STUDI AKUNTANSI SYARIAH

TAHUN 2021 M/ 1442 H

PERSETUJUAN SKRIPSI

JUDUL : PERBANDINGAN METODE *ACTIVITY BASED COSTING* (ABC) DAN *VARIABLE COSTING* DALAM PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA PADU ADINDA PALANGKA RAYA

NAMA : FITRIA ARIFIN
NIM : 1704140010
FAKULTAS : EKONOMI DAN BISNIS ISLAM
JURUSAN : EKONOMI ISLAM
PROGRAM STUDI : AKUNTANSI SYARIAH
JENJANG : STRATA SATU (S1)

Palangka Raya, 5 Maret 2021

Menyetujui

Pembimbing I



Ali Sadikin, S.E., M.S.I
NIP. 197402011999031002

Pembimbing II



Muhammad Riza Hafizi, M.Sc
NIP. 198806172019031006

Mengetahui

Dekan Fakultas
Ekonomi dan Bisnis Islam



Dr. Sabian Utsman, S.H., M.Si
NIP. 196311091992031004

Ketua Jurusan
Ekonomi Islam



Enriko Tedja Sukmana, MSI
NIP. 198403212011011012

NOTA DINAS

Hal : **Mohon Diuji Skripsi**
Saudari Fitria Arifin

Palangka Raya, *2 Maret* 2021

Kepada
Yth, Ketua Panitia Ujian Skripsi
IAIN Palangka Raya
Di-
Palangka Raya

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarokatuh.

Setelah membaca, memeriksa, dan melakukan beberapa perbaikan seperlunya, maka kami berpendapat bahwa Skripsi saudara:


Nama : **Fitria Arifin**
Nim : **1704140010**
Judul : **PERBANDINGAN METODE ACTIVITY BASED COSTING (ABC) DAN VARIABLE COSTING DALAM MENENTUKAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA PADU ADINDA PALANGKA RAYA**

Sudah dapat diujikan untuk memperoleh Gelar Sarjana Akuntansi Syariah.


Demikian atas perhatiannya diucapkan terima kasih.

Wassalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarokatuh.

Pembimbing I


Ali Sadikin, S.E., M.S.I
NIP. 197402011999031002

Pembimbing II


Muhammad Riza Hafizi, M.Sc
NIP. 198806172019031006

LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul **PERBANDINGAN METODE *ACTIVITY BASED COSTING* (ABC) DAN *VARIABLE COSTING* DALAM MENENTUKAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA PADU ADINDA PALANGKA RAYA** oleh Fitria Arifin NIM: 1704140010 telah dimunagasyahkan Tim *Munagasyah* Skripsi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Palangka Raya pada:

Hari : Kamis
Tanggal : 25 Maret 2021
Palangka Raya, 25 Maret 2021

Tim Penguji

Enriko Tedja Sukmana, M.Si
Penguji/Ketua Sidang

(.....)

Dr. Ibnu Al Saudi, M.M
Penguji I

(.....)

Ali Sadikin, S.E., M.Si
Penguji II

(.....)

Muhammad Riza Hafizi, M.Sc
Penguji/Sekretaris

(.....)

Dekan Fakultas
Ekonomi dan Bisnis Islam

(.....)

Dr. Sabian Utsman, S.H., M.Si
NIP. 196311091992031004

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk membandingkan metode *activity based costing* dan *variable costing* dalam penentuan harga pokok produksi pada Padu Adinda Palangka Raya.

Penelitian ini merupakan penelitian lapangan dengan menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif yang membandingkan metode *activity based costing* dan *variable costing* dalam penentuan harga pokok produksi bakso ayam dan *nugget* pada Padu Adinda Palangka Raya. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah catatan produksi dan bukti transaksi yang diukur dengan satuan *numeric*. Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu observasi, wawancara, dan dokumentasi. Teknik pengabsahan data menggunakan *triangulasi* sumber. Kemudian dianalisis dengan menggunakan metode *activity based costing* dan *variable costing* melalui tahapan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa metode *activity based costing* yang menghitung harga pokok produksi sesuai dengan aktivitas yang dijalani lebih cocok digunakan untuk menghitung harga pokok produksi bakso ayam yang diproduksi secara rutin dan dalam jumlah yang massal. Sedangkan, metode *variable costing*, yang menghitung harga pokok produksi sesuai dengan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik *variable* lebih cocok digunakan untuk menghitung harga pokok produksi *nugget* yang diproduksi sesuai dengan jumlah pesanan. Kesalahan dalam menentukan metode harga pokok produksi dapat mengakibatkan pengurangan laba, kesalahan dalam penentuan harga jual dan kerugian usaha. Penelitian ini diharapkan dapat membantu pihak pemilik usaha dalam proses penentuan metode harga pokok produksi bakso ayam dan *nugget*.

Kata kunci: *Activity Based Costing*, Harga Pokok Produksi, Padu Adinda, *Variable Costing*.

ABSTRACT

This research aims to compare the activity based costing and variable costing methods in determining the cost of goods manufactured at Padu Adinda Palangka Raya.

This research is a field research using a qualitative method with a descriptive approach that compares the method of activity based costing and variable costing in determining the cost of chicken meatballs and nuggets production at Padu Adinda Palangka Raya. The data used in this research are production records and proof of transactions measured in numerical units. The data collection techniques used were observation, interview, and documentation. The data validation technique in this research used the source triangulation. Then analyzed the data using the method of activity based costing and variable costing through the stages of data reduction, data presentation, and drawing conclusions.

The research results indicate that the activity based costing method which calculates the cost of production according to the activities undertaken is more suitable for calculating the cost of production of chicken meatballs that are produced routinely and in bulk. Meanwhile, the variable costing method, which calculates the cost of goods manufactured according to the cost of raw materials, labor costs, and variable factory overhead costs is more suitable for calculating the cost of production of nuggets produced according to the number of orders. Errors in determining the cost of goods manufactured method can result in reduced profits, errors in determining the selling price and operating losses. This research is expected to assist business owners in the process of determining the cost of production method for chicken meatballs and nuggets.

Keywords: Activity Based Costing, Cost of Goods Manufactured, Padu Adinda, Variable Costing.

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarokatuh.

Alhamdulillah rabbil 'alamin, puji syukur penulis haturkan kepada Allah SWT, yang dimana hanya kepada-Nya lah kita menyembah dan kepada-Nya pula kita memohon ampunan dan pertolongan, atas segala limpahan taufiq, rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“PERBANDINGAN METODE *ACTIVITY BASED COSTING* (ABC) DAN *VARIABLE COSTING* DALAM MENENTUKAN HARGA POKOK PRODUKSI ADA PADU ADINDA PALANGKA RAYA”** dengan lancar dan semaksimal mungkin. Shalawat serta salam kepada Nabi Junjungan kita Muhammad SAW., *Khatamun Nabiyyin*, beserta para keluarga dan sahabat serta seluruh pengikut beliau di *illa yaumil qiyamah*.

Skripsi ini dikerjakan untuk melengkapi dan memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Akuntansi Syariah. Skripsi ini tidak akan selesai tanpa bantuan dan doa dari berbagai pihak yang telah mendukung. Oleh karena itu, penulis mengucapkan ribuan terima kasih kepada:

1. Dr. H. Khairil Anwar, M.Ag selaku rektor IAIN Palangka Raya.
2. Dr. Drs. Sabian Utsman, S.H., M.Si selaku dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam di IAIN Palangka Raya.
3. Enriko Tedja Sukmana., M.SI Selaku ketua Jurusan Ekonomi Islam di IAIN Palangka Raya sekaligus Ketua Sidang Skripsi.
4. Sofyan Hakim, S.E., M.M., M.A.P Selaku ketua Program Studi Akuntansi Syariah di IAIN Palangka Raya.
5. Fuadi Rahman., M.Pd selaku dosen pembimbing akademik selama penulis menjalani perkuliahan.
6. Ali Sadikin, S.E., M.S.I selaku dosen pembimbing I yang telah bersedia meluangkan waktunya untuk membimbing dan memberikan masukan, arahan, dan saran kepada penulis selama proses penyusunan skripsi hingga selesai.

7. Muhammad Riza Hafizi, M.Sc selaku dosen pembimbing II yang juga telah bersedia meluangkan waktunya untuk membimbing tata cara penulisan dan memberikan arahan, pikiran, dan penjelasan kepada penulis selama proses penyusunan skripsi hingga selesai.
8. Dr. Ibnu Al Saudi, M.M Sebagai penguji utama dalam proses ujian skripsi penulis yang telah memberikan arahan dan saran terbaik dalam penulisan skripsi.
9. Seluruh dosen dan staf di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Palangka Raya yang selalu memberikan inspirasi dan memberikan ilmu pengetahuan yang sangat termanfaat untuk penulis selama menjalani masa perkuliahan dan membantu memberikan informasi terkait dengan penelitian.
10. Bapak, ibu serta saudara penulis yang telah memberikan doa untuk kesuksesan dan keberhasilan hidup dunia dan akhirat, serta dukungannya baik secara moral dan materil.
11. Teman-teman ku angkatan pertama Akuntansi Syariah (2017) IAIN Palangka Raya.
12. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah ikut membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

Semoga Allah SWT melimpahkan rahmat dan karunia-Nya kepada semua pihak yang telah membantu untuk menyelesaikan skripsi ini. Semoga skripsi ini bermanfaat dan menjadi pendorong dunia pendidikan dan ilmu pengetahuan, khususnya dalam bidang keilmuan akuntansi syariah.

Palangka Raya, 25 Maret 2021

Penulis,

Fitria Arifin
NIM. 1704140010

PERNYATAAN ORISINALITAS

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi ini dengan judul
**“PERBANDINGAN METODE *ACTIVITY BASED COSTING* (ABC) DAN
VARIABLE COSTING DALAM PENENTUAN HARGA POKOK
PRODUKSI PADA PADU ADINDA PALANGKA RAYA”** merupakan benar
karya ilmiah saya sendiri dan bukan hasil menjiplak dari karya orang lain dengan
cara yang tidak sesuai dengan etika keilmuan.

Jika dikemudian hari ditemukan adanya pelanggaran, maka saya siap
menerima sanksi sesuai dengan peraturan yang berlaku.

Palangka Raya, 01 Maret 2021

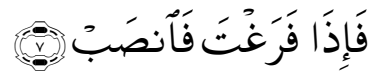
Penulis,



Fitria Arifin

NIM. 1704140010

MOTTO



Maka apabila kamu Telah selesai (dari sesuatu urusan), kerjakanlah dengan sungguh-sungguh (urusan) yang lain.

Tangan gatal digaruk, tangan sakit diobati, tangan pegal diurut. Jangan dipotong.

-Fitria Arifin



PERSEMBAHAN



Atas Ridho dan Karunia Allah SWT yang telah memberikan kemudahan kepada penulis untuk dapat menyelesaikan karya ilmiah ini maka dengan segala kerendahan hati karya ini saya persembahkan kepada:

- ♥ *Teruntuk ayah saya Zainal Arifin dan ibu saya Reny tercinta yang selama ini telah memberikan dukungan, kasih sayang, doa, dan semangat yang tiada hentinya. Teruntuk kakek saya Hilmi dan nenek saya Monalisa dan kedua adik saya Muhammad Mahpud dan Marsya Aqila yang senantiasa memberikan semangat, perhatian, canda tawa dan nasehatnya.*
- ♥ *Teruntuk seluruh dosen dan staf akademik di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Palangka Raya, terima kasih untuk semua ilmu dan pengalaman yang telah diberikan selama ini.*
- ♥ *Teruntuk teman seperjuangan saya yang senantiasa meluangkan waktu, tenaga, pikiran serta semangatnya dalam menyemangati saya untuk menyelesaikan skripsi atau hanya sekedar mendengarkan curhatan hati saya.*
- ♥ *Teruntuk Teman-teman seperjuangan, AKS 17 yang telah memberikan banyak doa, kenangan indah, baik suka maupun duka selama kurang lebih 4 tahun kita bersama menempuh pendidikan di IAIN Palangka Raya. Kita adalah sebuah keluarga yang tidak terikat oleh darah, menyatu saat makan*

bersama, pecah saat tugas tak sama, semoga tali silaturahmi diantara kita semua selalu terjaga.

- ♥ *Teruntuk almamaterku kampus tercinta Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Palangka Raya, terima kasih untuk segala pengalamannya, maju terus, kembangkan lagi pembangunan, jadi lembaga pendidikan islam yang maju dan terdepan di Kalimantan.*



PEDOMAN TRANSLITERASI

Berdasarkan Surat Keputusan Bersama Menteri Agama RI dan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan RI No.158/1987 dan 0543/b/U/1987, tanggal 22 Januari 1988.

A. Konsonan Tunggal

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Keterangan
أ	<i>Alif</i>	tidak dilambangkan	tidak dilambangkan
ب	<i>Bā'</i>	B	Be
ت	<i>Tā'</i>	T	Te
ث	<i>Śā'</i>	Ś	es titik di atas
ج	<i>Jim</i>	J	Je
ح	<i>Hā'</i>	H .	ha titik di bawah
خ	<i>Khā'</i>	Kh	ka dan ha
د	<i>Dal</i>	D	De
ذ	<i>Żal</i>	Ż	zet titik di atas
ر	<i>Rā'</i>	R	Er
ز	<i>Zai</i>	Z	Zet
ش	<i>Sīn</i>	S	Es
ش	<i>Syīn</i>	Sy	es dan ye
ص	<i>Şād</i>	Ş	es titik di bawah
ض	<i>Dād</i>	D	de titik dibawah
ط	<i>Tā'</i>	Ṭ	te titik di bawah

ظ	<i>Zā'</i>	Z .	zet titik di bawah
ع	<i>'Ayn</i>	...,...	koma terbalik (di atas)
غ	<i>Gayn</i>	G	Ge
ف	<i>Fā'</i>	F	Ef
ق	<i>Qāf</i>	Q	Qi
ك	<i>Kāf</i>	K	Ka
ل	<i>Lām</i>	L	El
و	<i>Mīm</i>	M	Em
ن	<i>Nūn</i>	N	En
و	<i>Waw</i>	W	We
هـ	<i>Hā'</i>	H	Ha
ء	<i>Hamzah</i>	...'...	Apostrof
ي	<i>Yā</i>	Y	Ye

B. Konsonan Rangkap Karena *Tasydīd* Ditulis Rangkap:

مُتَعَاذِينَ	Ditulis	<i>Muta 'āqqidīn</i>
عِدَّة	Ditulis	<i>'iddah</i>

C. *Tā' Marbūtah* Di Akhir Kata.

1. Bila dimatikan, ditulis:

هبة	Ditulis	<i>Hibah</i>
جزية	Ditulis	<i>Jizyah</i>

(Ketentuan ini tidak diperlukan terhadap kata-kata Arab yang sudah terserap ke dalam bahasa Indonesia seperti shalat, zakat, dan sebagainya, kecuali dikehendaki lafal aslinya).

2. Bila dihidupkan karena berangkaian dengan kata lain, ditulis:

نعمة الله	Ditulis	<i>ni'matullāh</i>
زكاة الفطر	Ditulis	<i>zakātul-fitri</i>

D. Vokal Pendek

◌َ	Fathah	Ditulis	A
◌ِ	Kasrah	Ditulis	I
◌ُ	Dammah	Ditulis	U

E. Vokal Panjang

Fathah + alif	Ditulis	Ā
جاهلية	Ditulis	<i>Jāhiliyyah</i>
Fathah+ya" mati	Ditulis	Ā
يسعى	Ditulis	<i>yas'ā</i>
Kasrah+ya"mati	Ditulis	Ī
مجيد	Ditulis	<i>Majīd</i>
Dammah + wawu mati	Ditulis	Ū
فروض	Ditulis	<i>Furūd</i>

F. Vokal Rangkap

Fathah+ya" mati	Ditulis	Ai
ينكم	Ditulis	<i>Bainakum</i>
Fathah + wawu mati	Ditulis	Au
قول	Ditulis	<i>Qaul</i>

G. Vokal-Vokal Pendek Yang Berurutan Dalam Satu Kata, Dipisahkan Dengan Apostrof.

انتم	Ditulis	<i>a'antum</i>
اعدت	Ditulis	<i>u'iddat</i>
نبي شكرتي	Ditulis	<i>la'in syakartum</i>

H. Kata sandang Alif +Lām

1. Bila diikuti huruf *Qamariyyah*

القرآن	Ditulis	<i>al-Qur'ān</i>
القياس	Ditulis	<i>al-Qiyās</i>

2. Bila diikuti huruf *Syamsiyyah* ditulis dengan menggunakan huruf *Syamsiyyah* yang mengikutinya, serta menghilangkan huruf “l” (el) nya.

السماء	Ditulis	<i>as-Samā'</i>
الشمس	Ditulis	<i>asy-Syams</i>

I. Penulisan Kata-Kata Dalam Rangkaian Kalimat

Ditulis menurut penulisannya.

ذو الفروض	Ditulis	<i>zawi al-furūd</i>
اهل السنة	Ditulis	<i>ahl as-Sunnah</i>

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
PERSETUJUAN SKRIPSI.....	ii
NOTA DINAS.....	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
KATA PENGANTAR.....	vi
PERNYATAAN ORISINALITAS.....	viii
MOTTO	ix
PERSEMBAHAN.....	x
PEDOMAN TRANSLITERASI	xii
DAFTAR ISI.....	xvi
DAFTAR TABLE.....	xviii
DAFTAR GRAFIK	xx
DAFTAR GAMBAR.....	xxi
DAFTAR SINGKATAN	xxii
DAFTAR LAMPIRAN	xxiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Batasan Masalah	4
C. Rumusan Masalah.....	4
D. Tujuan Penelitian	5
E. Kegunaan Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Penelitian Sebelumnya	7
B. Kajian Teoritis	12
1. Kerangka Teoritik	14
a. Teori Produksi.....	12
b. Teori Biaya Produksi	13
2. Kerangka Konseptual.....	18

a. Biaya	18
b. Harga Pokok Produksi	18
c. <i>Activity Based Costing</i>	22
d. <i>Variable Costing</i>	29
C. Kerangka Berpikir	32
BAB III METODE PENELITIAN	33
A. Waktu dan Tempat Penelitian.....	33
B. Jenis Penelitian	34
C. Objek dan Subjek Penelitian.....	34
D. Teknik Pengumpulan Data	35
E. Pengabsahan Data.....	37
F. Analisis Data.....	38
G. Sistematika Penulisan	41
BAB IV PENYAJIAN DAN ANALISIS DATA	43
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	43
B. HPP Bakso Ayam dan <i>Nugget</i>	46
1. HPP Bakso Ayam Metode <i>Activity Based Costing</i>	46
2. HPP <i>Nugget</i> Metode <i>Activity Based Costing</i>	89
3. HPP Bakso Ayam Metode <i>Variable Costing</i>	114
4. HPP <i>Nugget</i> Metode <i>Variable Costing</i>	130
C. Perbandingan Metode ABC dan <i>Variable Costing</i>	140
1. Perbandingan Metode ABC dan <i>Variable Costing</i> Bakso Ayam.....	140
2. Perbandingan Metode ABC dan <i>Variable Costing Nugget</i>	143
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	146
A. Kesimpulan	146
B. Saran	147
DAFTAR PUSTAKA	148
LAMPIRAN.....	151

DAFTAR TABLE

Tabel 2.1	Perbandingan Penelitian Sebelumnya	11
Tabel 3.1	Alokasi Waktu Penelitian.....	33
Tabel 4.1	Daftar Produk Padu Adinda	44
Tabel 4.2	HPP Bakso Ayam Bulan Januari dengan Metode ABC	46
Tabel 4.12	HPP Bakso Ayam Bulan Februari dengan Metode ABC	51
Tabel 4.20	HPP Bakso Ayam Bulan Maret dengan Metode ABC	55
Tabel 4.28	HPP Bakso Ayam Bulan Mei dengan Metode ABC.....	59
Tabel 4.36	HPP Bakso Ayam Bulan Juni dengan Metode ABC	62
Tabel 4.44	HPP Bakso Ayam Bulan Juli dengan Metode ABC	66
Tabel 4.52	HPP Bakso Ayam Bulan Agustus dengan Metode ABC	70
Tabel 4.60	HPP Bakso Ayam Bulan September dengan Metode ABC	73
Tabel 4.68	HPP Bakso Ayam Bulan Oktober dengan Metode ABC	77
Tabel 4.76	HPP Bakso Ayam Bulan Nopember dengan Metode ABC	81
Tabel 4.84	HPP Bakso Ayam Bulan Desember dengan Metode ABC.....	84
Tabel 4.92	HPP <i>Nugget</i> Bulan Januari dengan Metode ABC.....	89
Tabel 4.100	HPP <i>Nugget</i> Bulan Februari dengan Metode ABC.....	92
Tabel 4.108	HPP <i>Nugget</i> Bulan Juli dengan Metode ABC	96
Tabel 4.116	HPP <i>Nugget</i> Bulan Agustus dengan Metode ABC	99
Tabel 4.124	HPP <i>Nugget</i> Bulan September dengan Metode ABC	103
Tabel 4.132	HPP <i>Nugget</i> Bulan Oktober dengan Metode ABC	106
Tabel 4.140	HPP <i>Nugget</i> Bulan Nopember dengan Metode ABC	110
Tabel 4.148	HPP Bakso Ayam Bulan Januari dengan Metode <i>Variable Costing</i>	115
Tabel 4.150	HPP Bakso Ayam Bulan Februari dengan Metode <i>Variable Costing</i>	116

Tabel 4.152 HPP Bakso Ayam Bulan Maret dengan Metode <i>Variable Costing</i>	117
Tabel 4.154 HPP Bakso Ayam Bulan Mei dengan Metode <i>Variable Costing</i>	119
Tabel 4.156 HPP Bakso Ayam Bulan Juni dengan Metode <i>Variable Costing</i>	120
Tabel 4.158 HPP Bakso Ayam Bulan Juli dengan Metode <i>Variable Costing</i>	121
Tabel 4.160 HPP Bakso Ayam Bulan Agustus dengan Metode <i>Variable Costing</i>	122
Tabel 4.162 HPP Bakso Ayam Bulan September dengan Metode <i>Variable Costing</i>	124
Tabel 4.164 HPP Bakso Ayam Bulan Oktober dengan Metode <i>Variable Costing</i>	125
Tabel 4.166 HPP Bakso Ayam Bulan Nopember dengan Metode <i>Variable Costing</i>	126
Tabel 4.168 HPP Bakso Ayam Bulan Desember dengan Metode <i>Variable Costing</i>	128
Tabel 4.170 HPP <i>Nugget</i> Bulan Januari dengan Metode <i>Variable Costing</i>	130
Tabel 4.172 HPP <i>Nugget</i> Bulan Februari dengan Metode <i>Variable Costing</i>	131
Tabel 4.174 HPP <i>Nugget</i> Bulan Juli dengan Metode <i>Variable Costing</i>	132
Tabel 4.176 HPP <i>Nugget</i> Bulan Agustus dengan Metode <i>Variable Costing</i>	134
Tabel 4.178 HPP <i>Nugget</i> Bulan September dengan Metode <i>Variable Costing</i>	135
Tabel 4.180 HPP <i>Nugget</i> Bulan Oktober dengan Metode <i>Variable Costing</i>	136
Tabel 4.182 HPP <i>Nugget</i> Bulan Nopember dengan Metode <i>Variable Costing</i>	137
Tabel 4.184 Perbandingan HPP Bakso Ayam Metode ABC dan <i>Variable Costing</i>	140
Tabel 4.185 Perbandingan HPP/unit Bakso Ayam Metode ABC dan <i>Variable Costing</i> ...	141
Tabel 4.186 Perbandingan HPP <i>Nugget</i> Metode ABC dan <i>Variable Costing</i>	143
Tabel 4.187 Perbandingan HPP/unit <i>Nugget</i> Metode ABC dan <i>Variable Costing</i>	144

DAFTAR GRAFIK

Grafik 4.1 HPP bakso ayam metode ABC.....	88
Grafik 4.2 HPP <i>nugget</i> metode ABC.....	113
Grafik 4.3 HPP bakso ayam metode <i>Variable Costing</i>	129
Grafik 4.4 HPP <i>nugget</i> metode <i>Variable Costing</i>	139
Grafik 4.5 Perbandingan HPP bakso ayam metode ABC dan <i>Variable Costing</i>	140
Grafik 4.6 Perbandingan HPP/unit bakso ayam metode ABC dan <i>Variable Costing</i>	141
Grafik 4.7 Perbandingan HPP <i>nugget</i> metode ABC dan <i>Variable Costing</i>	143
Grafik 4.7 Perbandingan HPP/unit <i>nugget</i> metode ABC dan <i>Variable Costing</i>	144



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Konsep Dasar <i>Activity Based Costing</i>	25
Gambar 2.2 Kerangka Berpikir	32



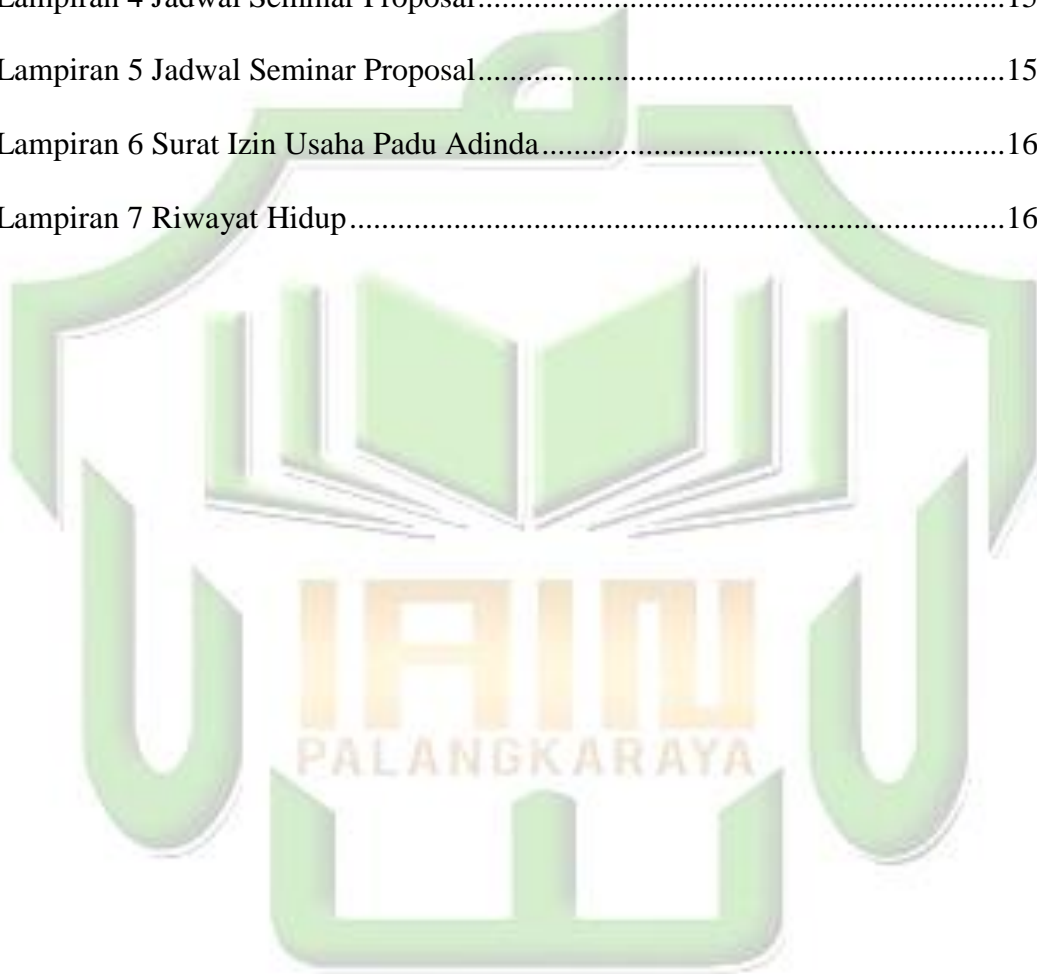
DAFTAR SINGKATAN



ABC	: <i>Activity Based Costing</i>
BKS	: Bungkus
BKS BSR	: Bungkus Besar
BKS KCL	: Bungkus Kecil
BOP	: Biaya <i>Overhead</i> Pabrik
HPP	: Harga Pokok Produksi
JM	: Jam Mesin
K	: Modal
L	: Tenaga Kerja
M ²	: Meter Persegi
Q	: Output
TC	: <i>Total Cost</i>
TFC	: <i>Total Fixed Cost</i>
TVC	: <i>Total Variable Cost</i>
X	: Input

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Dokumentasi Penelitian.....	150
Lampiran 2 Hasil Wawancara.....	152
Lampiran 3 Surat Izin Penelitian.....	157
Lampiran 4 Jadwal Seminar Proposal.....	158
Lampiran 5 Jadwal Seminar Proposal.....	159
Lampiran 6 Surat Izin Usaha Padu Adinda.....	160
Lampiran 7 Riwayat Hidup.....	161



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Industri adalah sebuah kegiatan pengolahan bahan baku menjadi bahan jadi untuk menghasilkan nilai tambah pada suatu produk atau jasa. Industri di Indonesia terbagi menjadi empat, yaitu: industri besar, industri menengah, industri kecil, dan industri rumah tangga. Menurut jumlah tenaga kerja, industri rumah tangga adalah sebuah industri yang memiliki jumlah tenaga kerja 1-4 orang dan memiliki modal yang terbatas.¹ Perkembangan industri rumah tangga di Indonesia menyiratkan terdapat potensi yang besar terhadap sektor industri rumah tangga jika dikelola dan dikembangkan dengan baik, tentu akan dapat mewujudkan usaha yang tangguh serta dapat meningkatkan ekonomi masyarakat. Semakin tinggi perkembangan industri rumah tangga maka semakin tinggi pula tingkat persaingan yang terjadi. Persaingan tersebut memunculkan sebuah permasalahan dan tantangan bagi para pemilik industri rumah tangga agar tetap dapat menjalankan usahanya. Tantangan dan permasalahan yang umumnya di hadapi oleh industri rumahan adalah mengenai pencatatan dan perhitungan biaya yang dikeluarkan selama proses produksi dalam suatu periode akuntansi.²

Padu Adinda adalah salah satu industri rumah tangga yang ada di kota Palangka Raya, yang bergerak dibidang produksi olahan seperti, bakso ayam,

¹<https://bps.go.id/subject/9/industri-besar-dan-sedang>. Diakses 13 Agustus 2020 Pukul 09.17 Wib

²Silvia Porawouw, *Analisis Perbandingan Metode Penentuan Harga Pokok Produksi pada PT. Bangun Wenang Beveragesco*, Manado: Universitas Sam Ratulangi, 2013, Vol. 1, h. 1946.

bakso sapi, dan *nugget*. Berdasarkan hasil observasi, Padu Adinda Palangka Raya memiliki produk yang berkualitas unggul, selain dari jumlah penjualan yang semakin meningkat dan produk yang bertambah dari tahun ke tahun. Memulai usaha penjualan bakso ayam dan *nugget* pada tahun 2016 secara *online* dan toko yang disewa sebagai tempat usaha, tahun 2019 Padu Adinda Palangka Raya telah memiliki toko tempat usaha sendiri dan menambah beberapa produk yang dijual. Perkembangan usaha Padu Adinda Palangka Raya didukung dengan banyaknya relasi yang dimiliki dan didukung dengan promosi melalui media sosial seperti, *Instagram*, *WhatsApp*, *Facebook*, dan lainnya. Hal ini membuat penjualan Padu Adinda Palangka Raya tidak terbatas hanya di kota Palangka Raya, melainkan penjualannya sudah sampai ke daerah luar kota Palangka Raya seperti, Kotawaringin Timur, Kuala Kurun, Pulang Pisau, Banjarmasin dan daerah-daerah lainnya.³

Bakso ayam adalah produk Padu Adinda Palangka Raya yang jumlah penjualan lebih banyak dari produk lainnya, sedangkan *nugget* adalah produk pertama yang di jualan oleh Padu Adinda Palangka Raya. Penjualan bakso ayam dan *nugget* yang meningkat maka meningkat pula biaya produksi yang dikeluarkan oleh pihak Padu Adinda Palangka Raya, sehingga dianggap perlu sebuah metode dalam penentuan Harga Pokok Produksi (HPP) bakso ayam dan *nugget* untuk mengendalikan biaya produksi, serta sebagai dasar dalam penentuan harga jual dan pengambilan keputusan manajemen pada Padu Adinda Palangka Raya.

³Observasi dengan pemilik Padu Adinda Palangka Raya, 15 September 2020, Pukul 09.23 Wib, di Kota Palangka Raya.

HPP merupakan sebuah pengorbanan ekonomi yang dikeluarkan untuk melakukan proses produksi, biaya yang timbul dari suatu proses produksi dalam sebuah perusahaan atau industri.⁴ Dalam menentukan HPP produk bakso ayam dan *nugget*, ada beberapa metode yang dapat digunakan sebagai dasar penentuan HPP antara lain, metode *Activity Based Costing* (ABC) dan *Variable Costing*. Metode ABC adalah sebuah sistem informasi biaya yang mengelola biaya berdasarkan aktivitas. Sistem ini didesain untuk dapat diterapkan dalam berbagai jenis perusahaan baik manufaktur, jasa, maupun dagang yang memiliki banyak varian produk sejenis.⁵ Padu Adinda Palangka Raya memiliki beberapa produk sejenis secara bahan baku dan aktivitas produksi, khususnya produk bakso ayam dan *nugget* yang dianggap cocok menggunakan metode ABC. dalam proses produksi bakso ayam aktivitas produksi meliputi penggilingan, pembentukan, dan pengemasan. Sedangkan, untuk produksi *nugget* aktivitas produksi meliputi proses penggilingan, pembentukan, pemaniran, dan pengemasan. Sedangkan, metode *variable costing* adalah metode penentuan HPP yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang bersifat variabel, yang terdiri dari biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik variabel.⁶ Dimana Padu Adinda Palangka Raya memproduksi bakso ayam dan *nugget* tersebut sesuai dengan volume penjualan yang

⁴Kuswadi, *Meningkatkan Laba Melalui Pendekatan Akuntansi Keuangan Dan Akuntansi Biaya*, Jakarta: PT. Elex Media Komputindo, h. 22.

⁵William K. Carter, *Akuntansi Biaya*, Jakarta: Salemba Empat, 2009, h. 528.

⁶Mulyadi, *Akuntansi Biaya*, Yogyakarta: UPP STIM YKPN, 2014, h. 122.

mengakibatkan perubahan yang terjadi pada biaya bahan baku dan biaya *overhead* pabrik dalam setiap proses produksi tersebut.

Penelitian ini membandingkan metode ABC dan *variable costing* dalam penentuan HPP bakso ayam dan *nugget*, memberikan gambaran terhadap penentuan HPP yang sesuai dengan teori akuntansi yang telah diterima selama ini berdasarkan dengan data-data yang ada.

Dari uraian di atas, peneliti melakukan penelitian yang berjudul **“PERBANDINGAN METODE ACTIVITY BASED COSTING (ABC) DAN VARIABLE COSTING DALAM MENENTUKAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA PADU ADINDA PALANGKA RAYA”**.

B. Batasan Masalah

Batasan masalah digunakan untuk menghindari adanya penyimpangan maupun pelebaran dari pokok permasalahan dan pembahasan agar penelitian lebih terarah sehingga tujuan penelitian akan tercapai. Batasan masalah dalam penelitian ini adalah:

Ruang lingkup meliputi informasi seputar biaya produksi dalam menghitung HPP bakso ayam dan *nugget* metode ABC dan *variable costing* Padu Adinda Palangka Raya periode tahun 2019.

C. Rumusan Masalah

1. Bagaimana HPP bakso ayam dan *nugget* pada Padu Adinda Palangka Raya menggunakan metode ABC?
2. Bagaimana HPP bakso ayam dan *nugget* pada Padu Adinda Palangka Raya menggunakan metode *variable costing*?

3. Bagaimana perbandingan metode ABC dan *variable costing* dalam menentukan HPP bakso ayam dan *nugget* pada Padu Adinda Palangka Raya?

D. Tujuan Penelitian

1. Menganalisis perhitungan HPP produk bakso ayam dan *nugget* dengan menggunakan metode ABC pada Padu Adinda Palangka Raya.
2. Menganalisis perhitungan HPP produk bakso ayam dan *nugget* dengan menggunakan metode *variable costing* pada Padu Adinda Palangka Raya.
3. Menganalisis perbandingan metode ABC dan *variable costing* dalam penentuan HPP bakso ayam dan *nugget* pada Padu Adinda Palangka Raya.

E. Kegunaan Penelitian

1. Kegunaan Teoritis

Penelitian ini dapat menjadi referensi untuk penelitian selanjutnya. Khususnya penelitian yang berhubungan dengan metode HPP yang dapat di implementasikan untuk seluruh mahasiswa/i dalam mengetahui metode penentuan HPP, melakukan perhitungan dan membandingkan metode HPP.

2. Kegunaan Praktis

- a. Bagi Institusi, hasil penelitian yang diharapkan bermanfaat sebagai bahan masukan yang relevan dan perbandingan atau sebagai bahan referensi penelitian selanjutnya.

- b. Bagi Fakultas, hasil penelitian yang diharapkan dapat memberikan wawasan dan pengetahuan tentang metode penentuan HPP sebagai salah satu bagian dari ilmu akuntansi biaya.
- c. Bagi mahasiswa, hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran lebih luas mengenai penghitungan HPP serta dapat menentukan metode-motode yang cocok untuk sebuah industri dari yang besar sampai industri rumah tangga.

3. Bagi Padu Adinda

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan kepada pihak pengelola usaha dan pemilik usaha dalam menentukan metode HPP bakso ayam dan *nugget* yang tepat untuk mendapatkan hasil yang akurat sehingga memudahkan dalam penentuan harga jual, pengendalian biaya produksi dan sebagai dasar pengambilan keputusan.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penelitian Sebelumnya

Peneliti tertarik mengambil judul penelitian “Perbandingan Metode *Activity Based Costing* (ABC) Dan *Variable Costing* Dalam Menentukan Harga Pokok Produksi Pada Padu Adinda Palangka Raya” dengan merujuk kajian terdahulu dari hasil pencarian terhadap penelitian sebelumnya yang berasal dari perpustakaan, internet atau *website*, dan sebagainya, peneliti menemukan beberapa penelitian sejenis, sebagai berikut:

1. Penelitian yang ditulis oleh Siti Farhah, 2017, meneliti tentang “Penentuan Metode ABC Untuk Penentuan Harga Pokok Produksi Pada CV. Rumah Kerudung Jihan”. Fokus penelitian tersebut adalah perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) jilbab dewasa dan jilbab anak-anak untuk menentukan biaya produksi dari masing-masing produk tersebut.

Hasil analisis dari penelitian tersebut menjelaskan bahwa, perhitungan biaya produksi dengan menggunakan metode ABC lebih efisien dilakukan dibandingkan dengan metode tradisional. Karena, biaya produksi jilbab dewasa dan jilbab anak-anak dengan metode tradisional menghasilkan biaya produksi yang lebih besar (*overcost*) dibandingkan dengan metode ABC. Terdapat perbedaan perhitungan antara metode tradisional dan ABC dapat dilihat dari adanya selisih biaya dari metode tradisional dan ABC tersebut, hal ini menunjukkan bahwa dengan metode ABC perusahaan dapat

lebih rinci dalam mengelompokan biaya dan mengetahui aktivitas apa saja yang dapat dibebankan pada produk.⁷

Dalam penelitian ini berdasar persamaan dan perbedaan dengan penelitian yang akan peneliti lakukan. Persamaannya terletak pada metode penentuan harga pokok produksi yang digunakan yaitu metode ABC dalam penentuan harga pokok produksi suatu produk. Sedangkan, perbedaan terletak pada waktu dan tempat penelitian, dan penelitian yang akan dilakukan oleh peneliti menggunakan dua metode penentuan harga pokok produksi yaitu metode ABC dan *variable costing*. Manfaat penelitian ini terhadap penelitian yang akan dilakukan adalah mendukung penggunaan metode ABC sebagai metode penentuan harga pokok produksi suatu industri.

2. Sri Indriani Sugawa, dkk, 2018 meneliti tentang “Analisis Perbandingan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* dan *Activity Based Costing* Dalam Menetapkan Harga Jual Ruko Pada PT. Megasurya Nusalestari”. Fokus penelitian ini untuk membandingkan metode *full costing* dan *activity based costing* dalam menetapkan harga jual ruko PT. Megasurya Nusalestari.

Hasil analisis dari penelitian tersebut menjelaskan bahwa, metode *full costing* belum memberikan informasi yang akurat dikarenakan dalam pembangunan konstruksi memiliki karakteristik, tingkat kompleksitas, dan volume yang berbeda. Sedangkan, metode *activity based costing* yang

⁷Siti Farhah, *Penerapan ABC Untuk Penentuan Metode Harga Pokok Produksi Pada CV. Rumah Kerudung Jihan*, Skripsi, Surakarta, Institut Agama Islam Negeri Surakarta, 2017, h. 61.

menghitung berdasarkan aktivitas memberikan informasi yang lebih akurat dan menelusuri seluruh sumber daya terhadap penyebab biaya dalam proses pembangunan gedung ruko PT. Megasurya Nusalestari. Perhitungan harga jual ruko yang dihasilkan dari pendekatan *full costing* dan *activity based costing* memberikan hasil yang berbeda sehingga mempengaruhi laba yang akan diperoleh perusahaan. Metode *activity based costing* adalah sebuah sistem atau metode yang dirancang guna memberikan informasi atas hasil perhitungan bagi pihak manajemen perusahaan yang mungkin akan mempengaruhi penetapan harga.⁸

Pada penelitian ini berdasar persamaan dan perbedaan dengan penelitian yang akan peneliti lakukan. Persamaan tersebut terletak pada salah satu metode penentuan harga pokok produksi yang dibandingkan yaitu metode *activity based costing* sebagai metode dasar dalam menentukan harga jual produk. Sedangkan, perbedaan dari penelitian yang akan peneliti lakukan terletak dari waktu dan tempat penelitian, metode yang akan dibandingkan dalam penentuan harga pokok produksi tersebut. Manfaat penelitian ini terhadap penelitian yang akan dilakukan adalah penelitian ini sebagai pendukung dalam membandingkan dua metode penentuan harga pokok produksi.

3. Leli Suwita, 2019, meneliti tentang “Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Variable Costing* Pada CV. Sakinah Jaya Bukittinggi”. Fokus penelitian ini yaitu, melakukan perhitungan biaya produksi CV.

⁸Sri Indriani Sugawa, *Analisis Perbandingan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dan Activity Based Costing Dalam Menetapkan Harga Jual Ruko Pada PT. Megasurya Nusalestari*, Jurnal Riset Akuntansi Going Concern, Manado, Vol. 13, No. 4, 2018, h. 173.

Sakinah Jaya Bukittinggi dengan metode *variable costing* dalam menentukan harga pokok produksi batu bata.

Hasil penelitiannya menjelaskan bahwa dalam perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode penentuan *variable costing*, CV. Sakinah Jaya Bukittinggi hanya memperhitungkan biaya produksi variabel saja yaitu dengan menjumlahkan biaya bahan baku, biaya upah dan biaya *overhead* pabrik. CV. Sakinah Jaya Bukittinggi dapat menggunakan metode *full costing* disamping metode *variable costing* sebagai metode penentuan harga pokok produksi untuk membantu memperoleh laba optimal.⁹

Dalam penelitian ini berdasar persamaan dan perbedaan dengan penelitian yang akan peneliti lakukan. Persamaan tersebut terletak pada metode *variable costing* yang digunakan dalam penentuan harga pokok produksi. Sedangkan, perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan peneliti yaitu waktu dan tempat penelitian, dan penelitian ini tidak membandingkan metode lain dalam penentuan harga pokok produksi tersebut. Manfaat penelitian ini terhadap penelitian yang akan dilakukan adalah, sebagai pendukung penggunaan metode *variable costing* dalam penentuan harga pokok produksi dalam sebuah industri pengolahan bahan baku menjadi bahan jadi.

Korelasi antara ketiga penelitian sebelumnya dengan penelitian yang akan dilakukan adalah penentuan metode harga pokok produksi hampir

⁹Leli Suwita, Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Variabel Costing* Pada CV. Sakinah Jaya Bukittinggi”, Menara Ekonomi Fakultas Ekonomi UMSB, Padang, Vol. V, No. 2, 2019, h. 66.

diperlukan untuk setiap industri baik yang besar sampai industri rumah tangga guna menentukan biaya produksi. Penggunaan metode harga pokok produksi yang tepat dapat membantu pihak manajemen produksi dalam menekan biaya produksi agar tidak terjadi *overcost*, pengambilan keputusan dan penentuan harga jual.

Untuk memudahkan dalam melihat adanya persamaan dan perbedaan penelitian yang akan peneliti lakukan dengan penelitian sebelumnya, maka peneliti membuat tabel perbandingan penelitian sebelumnya sebagai berikut:

Tabel 2.1
Perbandingan Penelitian Sebelumnya

No	Nama, Judul, Tahun, dan Jenis Penelitian	Perbedaan	Persamaan
1.	Siti Farhah, Penentuan Metode ABC Untuk Penentuan Harga Pokok Produksi Pada CV. Rumah Kerudung Jihan, 2017, deskriptif kualitatif.	Perbedaan terkait dari waktu dan tempat penelitian, metode penentuan harga pokok produksi yang digunakan, serta tidak membandingkan metode penentuan harga pokok produksi.	Mengkaji tentang salah satu metode penentuan harga pokok produksi yang dibandingkan yaitu metode ABC.
2.	Sri Indriani Sugawa, dkk, Analisis Perbandingan Harga Pokok Produksi Dengan Metode <i>Full Costing</i> dan <i>Activity Based Costing</i> Dalam Menetapkan Harga Jual Ruko Pada PT. Megasurya Nusalestari, 2018, deskriptif komparatif.	Perbedaan terkait dari waktu dan tempat penelitian, membandingkan metode penentuan harga pokok produksi yang berbeda.	Mengkaji tentang metode penentuan harga pokok produksi pada usaha produksi menggunakan metode ABC.
3.	Leli Suwita, Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode	Perbedaan terkait dari waktu dan tempat penelitian, metode penentuan harga pokok	Mengkaji tentang salah satu metode penentuan harga pokok produksi yang

	<i>Variable Costing</i> Pada CV. Sakinah Jaya Bukittinggi , 2019, deskriptif kualitatif.	produksi yang digunakan, serta tidak membandingkan metode penentuan harga pokok produksi.	dibandingkan yaitu metode <i>variable</i> <i>costing</i> .
--	--	---	--

Sumber: diolah peneliti 2020.

B. Kajian Teoritis

1. Kerangka Teoritik

a. Teori Produksi

Produksi merupakan hasil akhir dari proses atau aktivitas ekonomi dengan memanfaatkan berbagai input. Kegiatan produksi mengkombinasi berbagai input untuk menghasilkan output. Hubungan teknis antara input dan output dalam bentuk persamaan, tabel atau grafik.

Fungsi produksi menetapkan bahwa perusahaan tidak bisa mencapai suatu output yang lebih tinggi tanpa menggunakan input yang lebih banyak, dan suatu perusahaan tidak bisa menggunakan lebih sedikit input tanpa mengurangi outputnya.

Hubungan antara jumlah output (Q) dengan sejumlah input (X) yang digunakan dalam proses produksi ($X_1, X_2, X_3, \dots, X_n$). Apabila input dalam proses produksi hanya terdiri dari modal (K) dan tenaga kerja (L) maka fungsi produksi dapat dirumuskan menjadi:¹⁰

$$Q = K + L$$

¹⁰Tati Suhartati Joesron dan M. Fathorrazi, *Teori Ekonomi Mikro*, Yogyakarta: Graha Ilmu, 2012, h.88.

Fungsi produksi diatas menunjukan maksimum output yang dapat diproduksi dalam menggunakan kombinasi alternatif dari modal (K) dan tenaga kerja (L).

b. Teori Biaya Produksi

Biaya produksi sebagai seluruh pengeluaran yang dilakukan oleh perusahaan untuk memperoleh faktor-faktor produksi dan bahan-bahan mentah yang akan digunakan untuk membuat barang-barang yang diproduksi. Biaya produksi sebuah perusahaan dapat dibedakan menjadi dua yaitu: biaya eksplisit dan biaya tersembunyi. Biaya eksplisit adalah biaya pengeluaran sebagai pembayaran dengan uang untuk mendapatkan faktor-faktor produksi dan bahan mentah yang dibutuhkan. Biaya tersembunyi adalah taksiran pengeluaran terhadap faktor-faktor produksi.¹¹

Analisi biaya produksi meliputi biaya total, biaya tetap total, dan biaya berubah total. Dengan demikian seluruh jumlah biaya produksi dapat dibedakan dengan mudah.¹²

1) Biaya Total (TC)

TC/*Total Cost* adalah keseluruhan jumlah biaya produksi yang dikeluarkan. TC didapatkan dari menjumlahkan biaya tetap total (TFC/*Total Fixed Cost*) dan biaya berubah total (TVC/*Total Variable*

¹¹Sadono Sukirno, *MikroEkonomi Teori Pengantar*, Jakarta: PT. RajaGrafindo Persada, 2015, h. 208.

¹²Henry Sarnowo dan Danang Sunyoto, *Pengantar Ilmu Ekonomi Mikro*, Jakarta: PT. Buku Seru, 2013, h.105.

Cost). Dimana apabila dirumuskan, untuk mencari biaya total sebagai berikut:

$$TC = TFC + TVC$$

2) Biaya Tetap Total (TFC)

Keseluruhan biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh faktor produksi yang tidak dapat diubah jumlahnya. Membeli mesin, mendirikan bangunan dan gedung adalah contoh faktor produksi yang dianggap tidak berpengaruh dalam jangka waktu pendek.

3) Biaya Berubah Total (TVC)

Keseluruhan biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh faktor produksi yang dapat berubah jumlahnya. Misalnya jumlah tenaga kerja, bahan mentah, merupakan contoh dari biaya yang dapat berubah.

2. Kerangka Konseptual

a. Biaya

1) Definisi Biaya

Biaya (*cost*) mengukur pengorbanan ekonomis yang dilakukan untuk mencapai tujuan organisasi yang menunjukkan ukuran moneter sumber daya yang digunakan, seperti bahan (*material*), tenaga kerja (*labor*) dan *overhead*. Sedangkan untuk jasa, biaya merupakan pengorbanan moneter yang dilakukan untuk menyediakan jasa.¹³

¹³Tri Widyastuti, *Akuntansi Biaya Pendekatan Activity Based Costing*, Yogyakarta: Expert, 2017, h. 3.

Biaya adalah suatu nilai tukar, pengeluaran, pengorbanan, atau pengorbanan yang dilakukan untuk menjamin perolehan manfaat.¹⁴ Biaya yang merupakan objek yang dicatat, digolongkan, diringkas dan disajikan oleh akuntansi biaya. Dalam arti luas biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi, yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu.¹⁵

Dalam bahasa Indonesia istilah biaya seringkali diterjemahkan sama dengan beban. Padahal dalam pengertian yang sebenarnya terdapat perbedaan antar keduanya. Dalam akuntansi biaya, istilah biaya diartikan sebagai harga pokok atau biaya produksi yang dikeluarkan untuk memperoleh barang atau jasa sedangkan beban adalah biaya yang telah digunakan untuk menghasilkan pendapatan.

Dari penjelasan diatas dapat disimpulkan bahwa biaya adalah sebuah pengorbanan ekonomi yang diukur dengan satuan mata uang yang akan digunakan untuk mencapai suatu tujuan, baik untuk proses produksi ataupun untuk keperluan ekonomi lainnya.

2) Klasifikasi Biaya

Klasifikasi biaya sangat diperlukan untuk mengembangkan data biaya yang dapat membantu pihak manajemen dalam mencapai tujuannya. Klasifikasi yang paling umum digunakan didasarkan pada hubungan dengan produk, antara lain:¹⁶

¹⁴William K.Carter, *Akuntansi Biaya*, Jakarta: Salemba Empat, 2009, h. 30.

¹⁵Mulyadi, *Akuntansi Biaya*, Yogyakarta: UPP STIM YKPN, 2014, h. 8.

¹⁶William K.Carter.,h. 40.

a) Biaya manufaktur

Biaya manufaktur atau yang biasa juga disebut biaya produksi atau biaya pabrik didefinisikan sebagai jumlah dari tiga elemen biaya: bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan *overhead* pabrik. Biaya bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung biasa disebut biaya utama (*prime cost*), sedangkan tenaga kerja langsung dan *overhead* pabrik biasa disebut juga biaya konversi (*conversion cost*).

(1) Bahan baku langsung

Biaya bahan baku adalah semua bahan baku yang membentuk bagian integral dari produk jadi dan dimasukkan secara eksplisit dalam perhitungan biaya produk. Bahan yang dapat ditelusuri ke barang atau jasa yang sedang diproduksi. Biaya bahan langsung dapat dibebankan ke produk karena pengamatan fisik dapat digunakan untuk mengukur kuantitas yang dikonsumsi oleh setiap produk.

(2) Tenaga kerja langsung

Tenaga kerja langsung adalah tenaga kerja yang melakukan konversi bahan baku langsung menjadi produk jadi dan dapat dibebankan secara layak ke produk tersebut.

(3) *Overhead* pabrik

Overhead pabrik atau yang juga disebut *overhead* manufaktur, beban manufaktur, atau beban pabrik yang terdiri atas semua biaya manufaktur yang tidak ditelusuri secara langsung ke *output*

tertentu. *Overhead* pabrik biasanya memasukkan semua biaya manufaktur kecuali bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung.

(4) Bahan baku tidak langsung

Bahan baku yang digunakan untuk menyelesaikan suatu produk tetapi tidak diklasifikasikan sebagai bahan baku langsung karena bahan baku tersebut tidak menjadi bagian dari produk.

(5) Tenaga kerja tidak langsung

Tenaga kerja tidak langsung adalah tenaga kerja yang tidak secara langsung ditelusuri ke konstruksi atau komposisi produk jadi. Tenaga kerja tidak langsung termasuk gaji penyedia, pembantu umum, pekerja bagian pemeliharaan dan biasanya bekerja bagian gudang yang tidak berhubungan langsung dengan proses produksi.

b) Biaya komersial

Biaya komersial terdiri atas dua klasifikasi umum, yaitu:

(1) Biaya pemasaran

Biaya pemasaran adalah biaya yang dimulai dari titik di mana biaya

manufaktur berakhir, ketika proses produksi selesai dan produk ada dalam kondisi siap dijual. Biaya pemasaran mencakup biaya promosi, penjualan, dan pengiriman.

(2) Biaya administrasi

Biaya administrasi termasuk biaya yang terjadi dalam mengarahkan dan mengendalikan organisasi. Tidak semua biaya dialokasikan sebagai biaya administrasi.

Klasifikasi biaya dalam perusahaan manufaktur menurut fungsi pokoknya dalam perusahaan terdapat tiga fungsi pokok, yaitu:¹⁷

- 1) Biaya produksi
- 2) Biaya pemasaran
- 3) Biaya administrasi dan umum

b. Harga Pokok Produksi

1) Definisi Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi adalah kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik ditambah persediaan produk dalam proses awal dan dikurang persediaan produk dalam proses akhir. Harga pokok produksi terikat pada periode waktu tertentu. Harga pokok produksi akan sama dengan biaya produksi apabila tidak ada persediaan produk dalam proses awal dan akhir.¹⁸

Harga pokok produksi mencerminkan total biaya barang yang diselesaikan selama periode berjalan. Biaya yang hanya dibebankan ke

¹⁷Mulyadi, *Akuntansi Biaya*, Yogyakarta: UPP STIM YKPN, 2014, h. 14.

¹⁸Bastian Bustami dan Nurlela, *Akuntansi Biaya: Teori dan Aplikasi*, Jakarta: Graha Ilmu, 2007, h. 49.

barang yang diselesaikan adalah biaya manufaktur bahan langsung, tenaga kerja langsung, dan *overhead*.¹⁹

Biaya produksi merupakan semua pengeluaran biaya untuk pengolahan bahan baku menjadi produk. Biaya produksi yang membentuk kos produksi, digunakan untuk menghitung kos produk jadi dan kos produk yang pada akhir periode akuntansi ketika masih dalam proses.²⁰

Dapat disimpulkan bahwa harga pokok produksi merupakan seluruh biaya yang dikeluarkan untuk memproses bahan baku menjadi barang jadi yang menghasilkan nilai tambah berupa barang atau jasa yang terdiri dari biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik yang terjadi pada sebuah perusahaan manufaktur. Dalam hadits shahih Bukhari, kitab jual beli bab usaha dan kerja seseorang dengan tangannya menjelaskan proses produksi diumpamakan seperti makan dari hasil tangan sendiri, dimana hal tersebut lebih baik dari satu makanan manapun. Hadits Shahih Bukhari nomor 1930:²¹

حَدَّثَنَا إِبْرَاهِيمُ بْنُ مُوسَى أَخْبَرَنَا عَيْسَى بْنُ يُونُسَ عَنْ ثَوْرٍ عَنْ خَالِدِ بْنِ مَعْدَانَ عَنْ الْمِقْدَامِ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُ عَنْ رَسُولِ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ

¹⁹Don R. Hansen dan Maryanne M. Mowen, *Managerial Accounting*, Jakarta: Salemba Empat, 2006, h. 53.

²⁰Mulyadi, *Akuntansi Biaya*, Yogyakarta: UPP STIM YKPN, 2014, h. 65.

²¹Hadits Bukhori No. 1930.

وَسَلَّمَ قَالَ مَا أَكَلُ أَحَدٌ طَعَامًا قَطُّ خَيْرًا مِنْ أَنْ يَأْكُلَ مِنْ عَمَلِ يَدِهِ
وَإِنَّ نَبِيَّ اللَّهِ دَاوُدَ عَلَيْهِ السَّلَامُ كَانَ يَأْكُلُ مِنْ عَمَلِ يَدِهِ

Artinya: “Telah menceritakan kepada kami Ibrahim bin Musa telah mengabarkan kepada kami ‘Isa bin Yunus dari Tsaur dari Khalid bin Ma’dan dari Al Miqdam Radliallahu’anhui dari Rasulullah Shallallahu’alaihi Wasallam bersabda: tidak ada seorang yang memakan satu makananpun yang lebih baik dari makanan hasil usaha tangannya sendiri. Dan sesungguhnya Nabi Allah Daud AS memakan makanan dari hasil usahanya sendiri”.

Konteks hadits tersebut memiliki makna bahwa sebaik-baiknya makanan atau keinginan apapun yang diinginkan lebih baik berasal dari hasil kerja diri sendiri. Hal ini berkaitan dengan kegiatan produksi yang merupakan proses membuat bahan mentah yang tidak bernilai menjadi bahan jadi yang memiliki nilai tambah yang nantinya akan menghasilkan sebuah keuntungan untuk dirinya sendiri ataupun orang terdekat dengan tidak merugikan pihak lain untuk memenuhi kebutuhan hidup. Hadits ini juga mengajarkan untuk menumbuhkan sifat mandiri, bekerja keras dan tidak menjadi beban untuk orang lain.

2) Tujuan Penentuan Harga Pokok Produksi

Dalam perusahaan manufaktur yang melakukan sebuah proses produksi, informasi harga pokok produksi tentu bermanfaat bagi manajemen untuk.²²

a) Menentukan harga jual produk

Biaya pokok produksi yang dihitung untuk jangka waktu tertentu menghasilkan informasi biaya produksi per satuan unit. Dalam

²²Mulyadi, *Akuntansi Biaya*, Yogyakarta: UPP STIM YKPN, 2014, h. 65.

penetapan harga jual produk, biaya produksi per unit merupakan salah satu informasi yang dipertimbangkan di samping informasi biaya lain serta informasi non biaya.

b) Memantau realisasi biaya produksi

Manajemen memerlukan informasi biaya produksi yang sesungguhnya dikeluarkan di dalam pelaksanaan produksi. Oleh karena itu, informasi biaya produksi digunakan untuk memantau apakah proses produksi mengkonsumsi total biaya produksi sudah sesuai dengan perhitungan.

c) Menghitung laba atau rugi bruto periode tertentu

Informasi biaya produksi diperlukan untuk mengetahui kontribusi produk dalam menutup biaya non produksi dan menghasilkan laba atau rugi.

d) Menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan dalam neraca

Manajemen harus menyajikan harga pokok persediaan produk jadi dan harga pokok produk yang ada pada tanggal neraca. Untuk tujuan tersebut, manajemen perlu menyelenggarakan catatan biaya produk tiap periode. Berdasarkan catatan biaya produksi tersebut manajemen dapat menentukan biaya produksi yang melekat pada produk jadi yang belum laku terjual pada tanggal neraca.

Penentuan harga pokok produksi bertujuan untuk mengetahui berapa besarnya biaya yang dikorbankan dalam hubungannya dengan

pengolahan bahan baku menjadi barang jadi yang siap untuk dipakai dan dijual. Penentuan harga pokok produksi sangat penting dalam suatu perusahaan, karena merupakan salah satu elemen yang dapat digunakan sebagai pedoman dan sumber informasi bagi pimpinan untuk mengambil keputusan.²³

c. *Activity Based Costing* (ABC)

1) Definisi ABC

Activity based costing (ABC) adalah sistem akuntansi yang berfokus pada aktivitas yang dilakukan untuk memproduksi produk. Produk memerlukan aktivitas-aktivitas dalam mengkonsumsi sumber daya. Aktivitas merupakan tindakan yang berulang-ulang untuk memenuhi fungsi bisnis.²⁴

ABC sebagai suatu sistem perhitungan biaya dimana tempat penampungan biaya *overhead* yang jumlahnya lebih dari satu dialokasikan menggunakan dasar yang mencakup satu atau lebih faktor yang tidak terkait dengan volume (*non-volume related factor*).²⁵

Sistem informasi biaya yang berorientasi pada penyediaan informasi lengkap tentang aktivitas untuk memungkinkan personel perusahaan melakukan pengolahan terhadap aktivitas. Sistem informasi ini menggunakan aktivitas sebagai basis serta pengurangan biaya dan

²³Amelia A.A Lambajang, *Analisis Perhitungan Biaya Produksi Menggunakan Metode Variabel Costing PT. Tropica Cocoprima*, Universitas Sam Ratulangi Manado, 2013, Vol. 1 No.3, h. 675.

²⁴Sofia Prima Dewi dan Septian Bayu Kristanto, *Akuntansi Biaya*, Jakarta: In Media, 2013, h. 49.

²⁵William K.Carter, *Akuntansi Biaya*, Jakarta: Salemba Empat, 2009, h. 528.

penentuan secara akurat kos produk atau jasa sebagai tujuan. Aktivitas adalah setiap kejadian atau kegiatan yang merupakan pemicu biaya (*cost driver*) yakni, bertindak sebagai faktor penyebab dalam pengeluaran biaya dalam organisasi. Aktivitas-aktivitas ini menjadi titik perhimpunan biaya. Dalam sistem ABC, biaya ditelusuri ke aktivitas dan kemudian ke produk. Sistem ABC mengasumsikan bahwa aktivitas-aktivitaslah yang mengkonsumsi sumber daya dan bukannya produk.²⁶

Ada dua dimensi sistem ABC menurut Hansen dan Mowen, yaitu:²⁷

- a) Dimensi biaya (*cost dimension*), menyediakan informasi biaya mengenai sumber daya, aktivitas-aktivitas, produk, dan pelanggan (dari objek biaya lainnya yang mungkin menjadi perhatian perusahaan).
- b) Dimensi proses (*process dimension*), menyediakan informasi mengenai aktivitas apa yang dilakukan, mengapa, dan sebaik apa aktivitas tersebut dilakukan. Dimensi ini memungkinkan perusahaan melakukan peningkatan kinerja yang berkesinambungan dengan mengukur hasilnya.

Dari definisi diatas dapat disimpulkan bahwa ABC adalah sebuah metode penentuan HPP yang berdasar pada aktivitas-aktivitas selama proses produksi terjadi di lebih dari satu departemen aktivitas produksi yang digunakan oleh produk secara lebih akurat dan dapat membantu

²⁶Mulyadi, *Akuntansi Biaya*, Yogyakarta: UPP STIM YKPN, 2014, h. 40.

²⁷Don R. Hansen dan Maryanne M. Mowen, *Managerial Accounting*, Jakarta: Salemba Empat, 2006, h. 392.

pihak manajemen dalam meningkatkan mutu pengambilan keputusan perusahaan.

2) Konsep Dasar ABC

ABC merupakan suatu sistem yang terfokus pada aktivitas-aktivitas yang dilakukan untuk menghasilkan produk atau jasa. Menyediakan informasi perihal aktivitas-aktivitas dan sumber daya yang dibutuhkan untuk melaksanakan kejadian atau transaksi yang merupakan pemicu biaya (*cost driver*) yang bertindak sebagai faktor penyebab dalam pengeluaran biaya dalam organisasi. Dalam sistem ABC, biaya ditelusuri ke aktivitas dan kemudian ke produk. Serta mengansumsikan bahwa aktivitas-aktivitas yang mengkonsumsi sumber daya dan bukan produk.

Mulyadi mengungkapkan dua filsafah atau keyakinan dasar yang melandasi ABC sistem:²⁸

a) *Cost is coused*

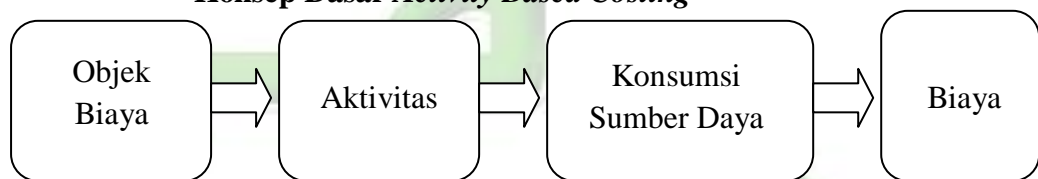
Biaya ada penyebabnya dan penyebab biaya adalah aktivitas. Dengan demikian, pemahaman yang mendalam tentang aktivitas yang menjadi penyebab timbulnya biaya akan menempatkan perusahaan pada posisi dapat mempengaruhi biaya. ABC berangkat dari keyakinan dasar bahwa sumber daya menyediakan kemampuan untuk melaksanakan aktivitas, bukan sekadar menyebabkan timbulnya biaya yang harus dialokasikan.

²⁸Mulyadi, *Akuntansi Biaya*, Yogyakarta: UPP STIM YKPN, 2007, h. 52.

b) *The cause of cost can be managed*

Penyebab terjadinya biaya yaitu aktivitas dapat dikelola. Melalui pengelolaan aktivitas, perusahaan dapat mempengaruhi biaya. Pengelolaan terhadap aktivitas memerlukan berbagai informasi tentang aktivitas.

Gambar 2.1
Konsep Dasar Activity Based Costing



Sumber: Mulyadi, 2007.

3) Kondisi Penyebab Perlunya ABC

Kondisi-kondisi yang mendasari penerapan sistem ABC dalam menghitung harga pokok produksi:²⁹

a) Perusahaan menghasilkan beberapa jenis produk

Perusahaan yang hanya memiliki satu jenis produk tidak memerlukan sistem ABC karena tidak timbul masalah keakuratan pembebanan biaya. Jika perusahaan menghasilkan beberapa jenis produk dengan menggunakan fasilitas yang sama.

b) Biaya *overhead* pabrik berlevel *non unit* jumlahnya besar

Biaya berbasis *non unit* harus merupakan persentase signifikan dari biaya *overhead* pabrik. Jika biaya-biaya berbasis *non unit* jumlahnya kecil, maka sistem ABC belum diperlukan sehingga perusahaan masih dapat menggunakan sistem biaya tradisional.

²⁹R.A Supriono, *Manajemen Biaya Suatu Reformasi Pengelolaan Bisnis*, Yogyakarta: BPFE, 2007, h. 281.

c) Diversitas produk

Perusahaan mempunyai diversitas produk maka diperlukan penerapan ABC. Namun jika berbagai jenis produk menggunakan aktivitas-aktivitas berbasis unit dan *non* unit dengan rasio yang relatif sama, berarti diversitas produk relatif rendah sehingga tidak ada masalah jika digunakan sistem biaya tradisional.

4) Identifikasi Aktivitas

Cara untuk memahami aktivitas dan bagaimana aktivitas tersebut digabungkan dalam lima tingkat aktivitas, yaitu:³⁰

- a) Aktivitas tingkat unit (*unit-level activity*) adalah aktivitas yang dilakukan setiap kali suatu unit diproduksi. Contoh biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung adalah aktivitas yang dikerjakan tiap kali suatu unit diproduksi. Biaya aktivitas tingkat unit bervariasi dengan jumlah unit yang diproduksi.
- b) Aktivitas tingkat *batch* (*batch-level activity*) adalah aktivitas yang dilakukan setiap suatu *batch* produk diproduksi. *Batch* adalah sekelompok produk atau jasa yang diproduksi dalam satu kali proses. Biaya aktivitas tingkat *batch* bervariasi dengan jumlah *batch* tetapi tetap terhadap jumlah unit pada setiap *batch*. Contoh penyetelan, jadwal produksi, *packing* dan penanganan bahan.
- c) Aktivitas tingkat produk (*product-level activity*) adalah aktivitas yang dilakukan bila diperlukan untuk mendukung berbagai produk

³⁰Don R. Hansen dan Maryanne M. Mowen, *Managerial Accounting*, Jakarta: Salemba Empat, 2006, h. 162.

yang diproduksi oleh perusahaan. Aktivitas ini dan biayanya cenderung meningkat sejalan dengan peningkatan jenis produk yang berbeda. Contoh pemasaran produk, perubahan teknik, dan pengiriman.

d) Aktivitas tingkat fasilitas (*facility-level activity*) adalah aktivitas yang menopang proses umum produksi suatu pabrik. Aktivitas tersebut bermanfaat bagi organisasi pada beberapa tingkat, tetapi tidak memberikan manfaat untuk setiap produk secara spesifik. Contoh manajemen pabrik dan tata letak keamanan.

5) Kelebihan dan Kekurangan ABC

a) Kelebihan ABC

Beberapa kelebihan dari sistem ABC dalam penentuan biaya produksi adalah sebagai berikut:³¹

(1) Biaya produk yang lebih realistis, khususnya pada industri manufaktur teknologi tinggi dimana biaya *overhead* adalah merupakan proporsi yang signifikan dari total biaya.

(2) Semakin banyak *overhead* dapat ditelusuri ke produk. Dalam pabrik yang modern, terdapat sejumlah aktivitas yang sulit untuk ditelusuri. Analisis sistem ABC itu sendiri memberi perhatian pada semua aktivitas sehingga biaya aktivitas yang *non* produksi dapat ditelusuri.

³¹Ibid, h. 192.

(3)Sistem ABC mengakui bahwa aktivitaslah yang menyebabkan biaya (*activities cause cost*) bukanlah produk, dan produklah yang mengkonsumsi aktivitas.

(4)Sistem ABC memfokuskan perhatian pada sifat *riil* dari perilaku biaya dan membantu dalam mengurangi biaya dan mengidentifikasi aktivitas yang tidak menambah nilai terhadap produk.

(5)Sistem ABC mengakui kompleksitas dari diversitas produksi yang modern dengan menggunakan banyak pemacu biaya (*multiple cost drivers*), banyak dari pemacu biaya tersebut adalah berbasis transaksi (*transaction-based*) dari pada berbasis volume produk.

(6)Sistem ABC memberikan suatu indikasi yang dapat diandalkan dari biaya produk variabel jangka panjang (*long run variabel product cost*) yang relevan terhadap pengambilan keputusan yang strategi.

Sistem ABC cukup fleksibel untuk menelusuri biaya ke proses, pelanggan, area tanggung jawab manajerial, dan juga biaya produk. Selain itu, metode ABC mendukung perbaikan yang berkesinambungan yang memungkinkan tindakan perbaikan terhadap aktivitas yang kurang efisien dan memiliki nilai tambah.

b) Kekurangan ABC

Beberapa kekurangan dari sistem biaya ABC dalam penentuan biaya produksi adalah sebagai berikut:³²

- (1)Alokasi, beberapa biaya dialokasikan secara sembarangan, karena sulitnya menemukan aktivitas biaya tersebut. Contoh: pembersihan pabrik dan pengelolaan proses produksi.
- (2)Mengabaikan biaya-biaya tertentu yang diabaikan dari analisis. Contoh: iklan, riset, pengembangan, dan sebagainya.
- (3)Pengeluaran dan waktu yang dikonsumsi. Selain memerlukan biaya yang mahal juga memerlukan waktu yang cukup lama.

d. *Variable Costing*

1) Definisi *Variable Costing*

Variable costing adalah metode penentuan harga pokok produksi yang hanya membebankan biaya-biaya produksi variabel saja ke dalam harga pokok produksi. Harga pokok produksi menurut metode *variable costing* terdiri dari, biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik variabel.

Metode *variable costing* dikenal dengan nama *direct costing*. Istilah dari *direct costing* sebenarnya sama sekali tidak berhubungan dengan istilah *direct cost* (biaya langsung). Pengertian biaya langsung dan tidak langsung tergantung erat tidaknya hubungan biaya dengan obyek penentuan biaya, misalnya: produk, proses, departemen, dan

³²Ibid, h. 192.

pusat biaya lainnya. Biaya langsung dalam hubungannya dengan produk (*direct cost*) merupakan biaya yang mudah diidentifikasi atau diperhitungkan secara langsung kepada produk. Ketika perusahaan hanya memproduksi satu jenis produk, maka seluruh biaya produksi merupakan biaya langsung dalam hubungannya dengan produk. Sehingga tidak selalu biaya langsung dalam hubungannya dengan produk merupakan biaya variabel.³³

2) Kelebihan dan Kekurangan *Variable Costing*

a) Kelebihan *Variable Costing*

Beberapa kelebihan metode *variable costing* dalam menentukan harga pokok produksi:³⁴

- (1) Kepentingan jangka pendek, manajemen memerlukan informasi biaya yang dipisahkan menurut perilaku biaya dalam hubungannya dengan perubahan volume kegiatan. Dalam jangka pendek, biaya tetap tidak berubah dengan adanya perubahan volume kegiatan, hingga hanya biaya variabel yang perlu dipertimbangkan oleh manajemen dalam mengambil keputusan. Oleh karena itu, metode *variable costing* yang menghasilkan laporan laba rugi yang menyajikan biaya variabel yang terpisah dari informasi biaya tetap dapat memenuhi kebutuhan manajemen untuk perencanaan laba jangka pendek.

³³Mulyadi, *Akuntansi Biaya*, Yogyakarta: UPP STIM YKPN, 2014, h. 122.

³⁴Ibid, h. 144.

(2)Pengendalian biaya, *variable costing* menyediakan informasi yang lebih baik untuk mengendalikan biaya periode tertentu yang dapat dikendalikan. Di dalam *variabel costing*, biaya periode (*period cost*) yang terdiri biaya yang berperilaku tetap dikumpulkan dan disajikan secara terpisah dalam laporan laba rugi sebagai pengurang terhadap laba kontribusi.

(3)Pengambilan keputusan, *variable costing* menyajikan data yang bermanfaat untuk pengambilan keputusan jangka pendek. Dalam pengambilan keputusan jangka pendek yang menyangkut mengenai perubahan volume dalam kegiatan memproduksi barang atau jasa.

b) Kekurangan *Variable Costing*

Beberapa kekurangan metode *variable costing* dalam penentuan harga pokok produksi:

(1)Pemisahan biaya-biaya ke dalam biaya variabel dan tetap sebenarnya sulit dilaksanakan karena jarang sekali suatu biaya benar-benar variabel atau benar-benar tetap.

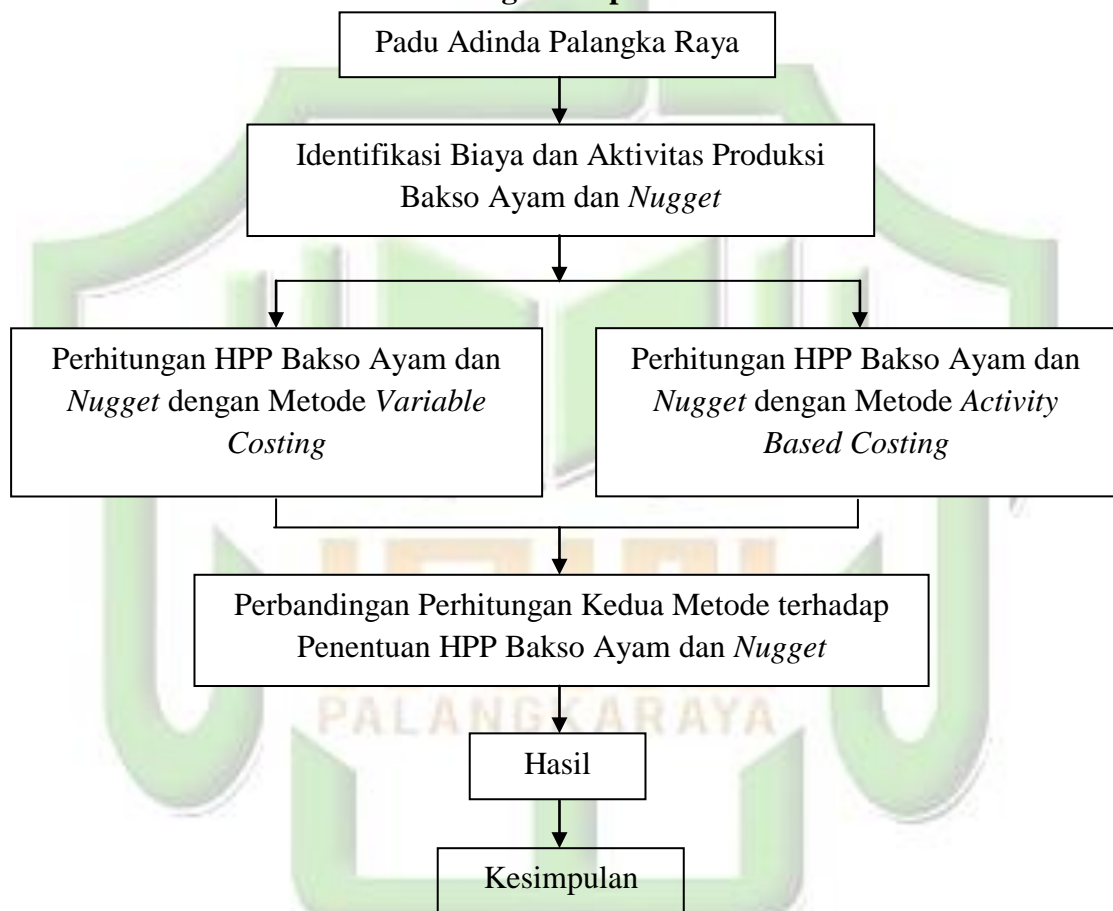
(2)Metode *variable costing* dianggap tidak sesuai dengan prinsip akuntansi yang lazim, sehingga laporan keuangan untuk pajak Metode *variable costing* memang lebih ditujukan untuk memenuhi informasi bagi kepentingan intern perusahaan.

(3)Naik turunnya laba ditentukan dari hubungan dengan perubahan-perubahan dalam penjualannya barang atau jasa.

(4) Tidak diperhitungkannya biaya *overhead* pabrik tetap dalam persediaan dan harga pokok persediaan akan mengakibatkan nilai persediaan lebih rendah, sehingga akan mengurangi modal kerja yang dilaporkan untuk tujuan-tujuan analisis keuangan

C. Kerangka Berpikir

Gambar 2.2
Kerangka Berpikir



Sumber: peneliti tahun 2020.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Waktu dan Tempat Penelitian

1. Waktu Penelitian

Alokasi waktu yang digunakan dalam penelitian tentang “Perbandingan Metode *Activity Based Costing* dan *Variable Costing* Dalam Penentuan Harga Pokok Produksi Padu Adinda Palangka Raya” ini akan dilaksanakan selama 8 (delapan bulan), yaitu sejak proses Pembuatan Proposal pada bulan Agustus 2020 sampai dengan ujian skripsi bulan Maret 2021. Adapun tabel sebagai berikut:

Tabel 3.1
Alokasi Waktu Penelitian

No	Tahapan Kegiatan	Waktu Penelitian							
		Ags	Sep	Okt	Nop	Des	Jan	Feb	Mar
1.	Proses Pembuatan Proposal								
2.	Proses Bimbingan Proposal dan Seminar								
3.	Proses Penelitian dan Pembuatan Skripsi								
4.	Proses Bimbingan Skripsi								
5.	Ujian Skripsi								

Sumber: peneliti tahun 2020.

2. Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Padu Adinda Palangka Raya, yang bertempat di Jalan. Temanggung Tilung, Muara Menteng XXIII Kota Palangka Raya 73112.

B. Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif komparatif. Penelitian komparatif adalah penelitian yang membandingkan keberadaan satu variabel atau lebih pada dua atau lebih sampel yang berbeda.³⁵

Penelitian komparatif akan dapat menemukan persamaan-persamaan dan perbedaan-perbedaan tentang benda-benda, orang, prosedur kerja, ide-ide, kritik terhadap orang, dan kelompok. Dapat juga membandingkan kesamaan pandangan dan perubahan-perubahan pandangan orang, grup atau negara, terhadap kasus, orang, peristiwa atau terhadap ide-ide.³⁶

Dalam penelitian ini peneliti menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan komparatif untuk memberikan perbandingan antara metode ABC dan *variable costing* dalam penentuan harga pokok produksi bakso ayam dan *nugget* pada Padu Adinda Palangka Raya.

C. Objek dan Subjek Penelitian

1. Objek Penelitian

Objek dalam penelitian ini adalah biaya produksi bakso ayam dan *nugget* Padu Adinda Palangka Raya. Data yang digunakan adalah data yang diukur dalam skala *numeric* yaitu biaya dalam proses produksi.³⁷

Data berupa catatan pengeluaran produksi tahun 2019 berdasarkan proses produksi bakso ayam dan *nugget* yang dilakukan.

³⁵Sugiono, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*, Bandung: ALFABETA, 2017, h. 4.

³⁶Suharsimi Arikunto, *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: Rineka Cipta, 2010, h. 310.

³⁷Ibid, h. 315.

2. Subjek Penelitian

Subjek atau informan dalam penelitian ini adalah pemilik usaha dan tenaga kerja di Padu Adinda Palangka Raya untuk mendapatkan informasi mengenai biaya yang dikeluarkan serta tahap produksi bakso ayam dan *nugget*. Menurut Ade Heryana, informan terbagi menjadi tiga.³⁸ Pemilik usaha Padu Adinda Palangka Raya berperan sebagai informan kunci sekaligus informan utama yang memiliki informasi secara keseluruhan tentang permasalahan yang diangkat. Sedangkan, tenaga kerja Padu Adinda Palangka Raya berperan sebagai informan pendukung yaitu informasi tambahan yang bermanfaat dan relevan.

D. Teknik Pengumpulan Data

Dalam mengumpulkan data, peneliti menggunakan beberapa teknik sebagai berikut:

1. Observasi

Observasi merupakan mengadakan pengamatan secara langsung di lapangan untuk mengetahui masalah dan keadaan yang sebenarnya terhadap yang diteliti. Melalui teknik ini peneliti melakukan pengamatan dalam berbagai hal yang berkenaan dengan subjek penelitian maupun data yang ingin di kumpulkan.³⁹

Observasi sebagai teknik pengumpulan data yang mempunyai ciri yang spesifik bila dibandingkan dengan teknik lain. Kalau wawancara dan

³⁸Ade Heryana, *Informan dan Pemilihan Informan Dalam Penelitian Kualitatif*, Jakarta: Universitas Esa Unggul, 2018, h. 4.

³⁹Joko Subagyo, *Metodelogi Penelitian dalam Teori dan Praktek*, Jakarta: PT. Asdi Mahasatya, 2004, h. 39.

kuesioner selalu berkomunikasi dengan orang, maka observasi tidak terbatas pada orang.⁴⁰

Pada teknik ini, peneliti melakukan pengamatan langsung di lapangan untuk mengetahui masalah dan keadaan yang sebenarnya terhadap apa yang diteliti. Pengamatan langsung yang akan peneliti amati adalah jangkauan penjualan, perkembangan usaha, dan seluruh biaya dan aktivitas dalam proses produksi bakso ayam dan *nugget* pada Padu Adinda Palangka Raya.

2. Wawancara

Wawancara digunakan sebagai teknik pengumpulan data apabila ingin melakukan studi pendahuluan untuk menemukan permasalahan yang harus diteliti, dan juga apabila peneliti ingin mengetahui hal-hal dari responden yang lebih mendalam dan jumlah respondennya sedikit/kecil. Wawancara dapat dilakukan secara terstruktur maupun tidak terstruktur, dan dapat dilakukan melalui tatap muka (*face to face*) maupun dengan menggunakan telepon.⁴¹

Wawancara adalah teknik pengumpulan data dengan *interview* pada satu atau beberapa orang yang bersangkutan. Wawancara ini dapat di pakai untuk melengkapi data yang diperoleh melalui observasi. Dalam hal ini untuk mengetahui lebih dalam tentang biaya yang dikeluarkan oleh Padu Adinda Palangka Raya serta metode perhitungan HPP yang digunakan untuk memproduksi olahan bakso ayam dan *nugget*. Dengan meminta

⁴⁰Sugiono, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*, Bandung: ALFABETA, 2017, h. 137.

⁴¹Ibid, h. 139.

keterangan kepada subjek penelitian, kemudian para subjek tersebut diharapkan dapat memberikan keterangan dan jawaban dengan jelas dan baik.

3. Dokumentasi

Dokumentasi yaitu mengumpulkan data dengan melihat atau mencatat suatu laporan yang sudah tersedia. Dokumen sebagai metode pengumpulan data adalah setiap persyaratan tertulis yang disusun oleh seseorang atau lembaga untuk keperluan penguji suatu peristiwa.

Teknik ini digunakan untuk mengumpulkan data beberapa catatan dan laporan-laporan yang berhubungan dengan data yang digali. Adapun data yang didapat dari mengkaji dokumentasi gambaran umum lokasi penelitian (profil), catatan atau pembukuan tentang biaya-biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi bakso ayam dan *nugget*.

E. Pengabsahan Data

Teknik pengabsahan data dalam penelitian ini menggunakan triangulasi sumber data dan teori, berarti membandingkan dan mengecek ulang derajat kepercayaan suatu informasi yang diperoleh melalui sumber yang berbeda dan penggunaan sejumlah perspektif teori dalam menafsir seperangkat data. Misalnya, membandingkan hasil pengamatan dengan wawancara secara pribadi, membandingkan hasil wawancara dengan dokumen yang ada.⁴²

Keabsahan data dalam penelitian ini untuk menjamin bahwa dalam mendeskripsikan dan melakukan perhitungan dengan menggunakan metode

⁴²Bachtiar S. Bachri, *Meyakinkan Validitas Data Melalui Triangulasi pada Penelitian Kualitatif*, Jurnal, Vol. 10 No.4, 2010, h. 56.

ABC dan *variable costing* dalam menentukan HPP bakso ayam dan *nugget* dilakukan dengan sebenar-benarnya dan sebagai mana mestinya.

F. Analisis Data

Dalam penelitian ini akan membandingkan metode ABC dan *variable costing* dalam penentuan HPP bakso ayam dan *nugget*. Membandingkan HPP yang di hasilkan dari kedua metode dan aktivitas dalam proses produksi.

1. Analisis Metode ABC

Menurut Tri Widyastuti, metode ABC merupakan sebuah metode penentuan harga pokok produksi yang di spesifikasi atas setiap kegiatan dari proses produksi, bahwa kegiatan yang berbeda akan menyebabkan biaya yang bervariasi. Langkah-langkah analisis perhitungan HPP dengan metode ABC di alokasikan dengan tahap pertama dan tahap kedua:⁴³

a. Alokasi tahap pertama, terdiri dari empat tahapan, yaitu:

1) Identifikasi aktivitas, melakukan klasifikasi biaya *overhead* pabrik dalam setiap kategori aktivitas berikut:

a) Aktivitas berlevel unit, aktivitas yang dikerjakan setiap satuan unit produk yang diproduksi. Contoh, Biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja tidak langsung.

⁴³Tri Widyastuti, *Akuntansi Biaya Pendekatan Activity Based Costing*, Yogyakarta: Expert, 2017, h. 94.

b) Aktivitas berlevel *batch*, aktivitas yang besar kecilnya dipengaruhi oleh jumlah *batch* produk. Contoh, biaya pengemasan.

c) Aktivitas berlevel produk, aktivitas yang diperlukan untuk mendukung proses produksi. Contoh, biaya pemasaran produk, biaya perubahan teknik, dan biaya pengiriman.

d) Aktivitas berlevel fasilitas, aktivitas yang menopang proses umum produksi suatu pabrik. Contoh, biaya penyusutan alat produksi, penyusutan bangunan, biaya listrik dan air.

2) Menentukan biaya berdasarkan aktivitas produksi yang dilakukan.

3) Mengidentifikasi *cost driver*, menentukan pemicu biaya yang melekat pada setiap aktivitas produksi.

4) Menghitung tarif *overhead*, dapat dihitung menggunakan rumus:

$$\text{Tarif } pool \text{ rate} = \frac{\text{Jumlah biaya aktivitas}}{\text{cost driver}}$$

b. Alokasi tahap kedua, dilakukan perhitungan biaya overhead pabrik menggunakan rumus berikut:

$$\text{Biaya } overhead \text{ pabrik} = pool \text{ rate} \times \text{jumlah cost driver}$$

c. Perhitungan HPP per unit, dengan rumus berikut:

$$\text{HPP} = \frac{\text{Jumlah biaya produksi}}{\text{Jumlah produk}}$$

2. Analisis Metode *Variable Costing*

Menurut Mulyadi, metode *variable costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya variable dalam biaya produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik variabel. Perhitungan HPP dengan metode *variable costing* menurut Mulyadi:⁴⁴

Biaya bahan baku	Rp xxx	
Biaya tenaga kerja langsung	Rp xxx	
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	Rp xxx	
Harga Pokok Produksi	<hr/> Rp xxx	+

G. Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan yang digunakan dalam penelitian ini, terdiri dari lima bab, yaitu:

Pada BAB I Pendahuluan, menjelaskan latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan. Latar belakang masalah memuat penjelasan mengenai dasar permasalahan membandingkan dua metode perhitungan HPP yang menjadi fokus dalam penelitian. Dari permasalahan tersebut, kemudian terbentuklah sebuah rumusan masalah yang akan dijawab pada hasil penelitian. Tujuan dan manfaat penelitian yang sejalan dengan apa yang ada di rumusan masalah, sehingga penelitian ini jelas dan dikhususkan pada pokok bahasan yang dibatasi dalam batasan masalah.

⁴⁴Mulyadi, *Akuntansi Biaya*, Yogyakarta: UPP STIM YKPN, 2014, h. 123.

Selanjutnya BAB II Tinjauan Pustaka, menjelaskan tentang landasan teori sebagai acuan pemikiran dalam pembahasan masalah yang akan diteliti sebagai dasar analisis dari berbagai literatur. Bab ini juga meliputi tiga penelitian sebelumnya yang relevan dengan penelitian ini.

Setelah menguraikan BAB II, selanjutnya BAB III Metode Penelitian, menjelaskan tentang cara yang dipilih untuk menjawab atas pertanyaan di rumusan masalah, serta waktu dan tempat penelitian, jenis penelitian, objek dan subjek penelitian, teknik pengumpulan data dan analisis data. Beberapa hal tersebut merupakan alat yang digunakan peneliti untuk memadukan landasan teori yang peneliti kumpulkan dan data yang peneliti temukan, untuk menjawab rumusan masalah yang ada dalam skripsi ini.

Bab IV Penyajian dan Analisis Data, terdiri dari: Perhitungan HPP bakso ayam dan nugget dengan menggunakan metode ABC, perhitungan HPP bakso ayam dan nugget dengan menggunakan metode variable costing, perbandingan metode ABC dan variable costing dalam penentuan HPP bakso ayam dan nugget pada Padu Adinda Palangka Raya.

Bab V Penutup, terdiri dari: Simpulan dan Saran.

BAB IV

PENYAJIAN DAN ANALISIS DATA

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Padu Adinda Palangka Raya adalah salah satu industri rumahan yang ada di Kota Palangka Raya yang bergerak di bidang industri produksi olahan makanan seperti bakso ayam, bakso sapi, bakso jamur, dan *nugget*. Nama Padu Adinda digunakan oleh pemilik padu adinda karena memiliki arti dan makna tersendiri. Kata “Padu” dalam bahasa banjar memiliki arti “Dapur”. Sedangkan “Adinda” adalah nama anak pertama dari pemilik usaha tersebut. Sehingga apabila diartikan secara keseluruhan “Padu Adinda” memiliki arti “Dapur Adinda”. Pemilik Padu Adinda Palangka Raya memulai usahanya semenjak tahun 2016, dengan menjual berbagai varian olahan bakso ayam, sapi, jamur dan *nugget* melalui media sosial dan menyewa toko sebagai tempat tinggal sekaligus sebagai tempat usahanya. Pada tahun 2019, pemilik Padu Adinda Palangka Raya telah memiliki toko sendiri sebagai tempat usaha. Berlokasi di jalan Temanggung Tilung Muara Menteng 23 Palangka Raya, pemilik usaha Padu Adinda Palangka Raya mulai menekuni usahanya tersebut. Sampai dengan tahun 2020, pemilik padu adinda terus mencoba mengembangkan usahanya dengan menambah berbagai varian produk olahan sehingga menjadi distributor parfum *laundry*. Berikut data produk dijual Padu Adinda Palangka Raya 2016-2020:⁴⁵

⁴⁵Wawancara dengan pemilik Padu Adinda Palangka Raya, 10 Nopember 2020, Pukul 15.15 Wib, di Kota Palangka Raya

Tabel 4.1
Produk Padu Adinda Palangka Raya

Produk Utama	2016-2020	Bakso ayam
		Bakso sapi
		Bakso urat
		<i>Nugget</i>
Produk Pelengkap	2018	Empek-empek
		Cireng
		Parfum <i>laundry</i>
		Buah-buahan (strawberry dan anggur)
	2019	Aneka keripik (pisang, bayam, singkong)
		Cemilan khas luar daerah (roti, seblak kering)
	2020	Bebek bumbu
		Stik bawang
		Kentang <i>frozen</i>
		Kulit lumpia
		Kulit martabak
		Kulit pangsit
		Mie basah

Sumber: Padu Adinda Palangka Raya.

Dari tahun ke tahun pemilik Padu Adinda Palangka Raya mencoba untuk terus mengembangkan usahanya. Pada awal memulai usaha pemilik Padu Adinda hanya dibantu oleh istrinya dan sekarang Padu Adinda Palangka Raya telah memiliki karyawan untuk membantu dalam proses produksi maupun penjualan seiring dengan bertambahnya variasi produk yang dijual serta penjualan yang meningkat.

Menurut pemilik Padu Adinda Palangka Raya, dalam memproduksi produk olahannya mereka menggunakan bahan-bahan yang memang berkualitas, tidak menggunakan pengawet.⁴⁶ Meskipun kadang mendapatkan keuntungan yang tidak seberapa pemilik Padu Adinda Palangka Raya masih

⁴⁶Wawancara dengan pemilik Padu Adinda Palangka Raya, 10 Nopember 2020, Pukul 15.15 Wib, di Kota Palangka Raya.

merasa senang karena usaha mereka masih bisa berjalan sampai sekarang dan luasnya relasi dengan konsumen yang dimiliki.

Dalam menghitung harga pokok produksi bakso ayam dan *nugget*, Padu Adinda Palangka Raya menghitung biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya lainnya yang dikeluarkan untuk produksi. Hasil penjualan bakso ayam dan *nugget* tersebut, dikurangi dengan biaya yang telah dikeluarkan. Selisih dari penjualan tersebut merupakan keuntungan yang diperoleh oleh Padu Adinda Palangka Raya.

Padu Adinda Palangka Raya menjual 1 kg bakso ayam sebesar Rp60.000 (70-75 biji), $\frac{1}{2}$ kg seharga Rp32.000 (30-35 biji), dengan harga perbiji sebesar Rp800. Sedangkan untuk *nugget* dijual dengan harga sebesar Rp30.000/box, dimana dalam 1 box berisi $\frac{1}{4}$ kg *nugget*.

Semenjak Juni tahun 2020, Padu Adinda Palangka Raya membuat kegiatan *give away* dan *discount* pembelian kepada pelanggannya untuk setiap pembelian diatas seratus ribu rupiah yang akan diundi setiap bulannya.⁴⁷ Hal ini merupakan sebuah strategi yang digunakan oleh pemilik Padu Adinda Palangka Raya untuk menjalin kedekatan dan memperluas jangkauan promosi usaha dan produk-produk yang dimilikinya.

⁴⁷Wawancara dengan pemilik Padu Adinda Palangka Raya, 10 Nopember 2020, Pukul 15.15 Wib, di Kota Palangka Raya.

B. Harga Pokok Produksi Bakso Ayam dan *Nugget*

1. Harga Pokok Produksi Bakso Ayam Metode *Activity Based Costing* (ABC)

Metode ABC adalah sebuah metode penentuan harga pokok produksi yang dapat digunakan dalam menghitung harga pokok produksi yang sesungguhnya untuk mendapatkan harga pokok produksi yang lebih akurat. Penentuan HPP pada Padu Adinda Palangka Raya dibagi menjadi beberapa *cost pool*. Namun hanya dua *cost pool* yang dibahas dalam penelitian ini yaitu bakso ayam dan *nugget*. Hal ini disebabkan karena bakso ayam dan *nugget* adalah salah satu produk yang laris dijual. Aktivitas dalam pembuatan bakso ayam tersebut dikelompokkan dalam tiga *cost driver* yaitu penggilingan, pembentukan dan pengemasan. Sedangkan, untuk *nugget* dikelompokkan dalam empat *cost driver* yaitu penggilingan, pembentukan, pemaniran, dan pengemasan.

a. Produksi Bakso Ayam Bulan Januari 2019

1) Bahan Baku Bakso Ayam

Biaya bahan baku merupakan unsur utama dalam menghitung harga pokok produksi. Bahan baku yang digunakan Padu Adinda dalam membuat bakso ayam pada bulan Januari 2019, dapat di lihat pada tabel 4.2.

Tabel 4.2
Bahan Baku Bakso Ayam Bulan Januari 2019

Nama Bahan	Pemakaian	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Total (Rp)
Daging ayam	40	Kg	50.000	2.000.000

fillet				
Tepung terigu	4	Kg	9.000	36.000
Tepung kanji	16	Kg	12.500	200.000
Bawang merah	4	Kg	25.000	100.000
Bawang putih	4	Kg	22.000	88.000
Telur	4	Kabak	45.000	180.000
Merica	16	Bks Kcl	1.000	16.000
Micin	4	Bks Kcl	4.300	17.200
Garam	4	Bks Kcl	4.300	17.200
Royco ayam	4	Bks Bsr	8.500	34.000
Gula	2	Kg	13.000	26.000
Total Biaya Bahan Baku Bakso Ayam				2.714.400

Sumber: peneliti tahun 2020.

Jumlah penggunaan bahan baku untuk membuat bakso ayam selama bulan Januari 2019 adalah sebesar sebesar Rp2.714.400.

2) Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung Padu Adinda Palangka Raya merupakan biaya tenaga kerja yang berkaitan langsung dengan proses produksi. Total biaya tenaga kerja langsung pada Padu Adinda Palangka Raya sebesar Rp810.000 untuk satu orang tenaga kerja yang dijelaskan pada table 4.3.

Tabel 4.3
Biaya Tenaga Kerja Langsung Bulan Januari 2019

Keterangan	Jumlah Produksi	Satuan	Jumlah Tenaga Kerja	Biaya Tenaga Kerja Langsung (Rp)
Bakso ayam	8.000	Biji	1	810.000
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung				810.000

Sumber: peneliti tahun 2020.

3) Biaya *Overhead* Pabrik (BOP)

BOP adalah biaya yang tidak langsung berpengaruh dalam penentuan HPP. Biaya ini terjadi karena adanya aktivitas yang

dilakukan dalam memproduksi bakso ayam dari pengolahan bahan mentah menjadi bahan jadi yang memiliki nilai tambah. BOP dalam memproduksi olahan bakso ayam dapat dilihat di tabel 4.4.

Tabel 4.4
BOP Bakso Ayam Bulan Januari 2019

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
Biaya listrik	66.667
Biaya tenaga kerja tidak langsung	390.000
Biaya bahan bakar kendaraan	10.260
Biaya depresiasi Gedung	1.458.333
Biaya penggilingan	240.000
Biaya pembentukan	400.000
Biaya pengemasan	40.000
Total BOP Bulan Januari 2019	2.605.260

Sumber: peneliti tahun 2020.

Tabel 4.5
Penjelasan BOP Bulan Januari 2019

Jenis Biaya	Keterangan
Biaya depresiasi Gedung	<u>Biaya perolehan – Nilai residu</u> Umur ekonomis $\frac{\text{Rp}750.000.000 - \text{Rp}400.000.000}{20 \text{ tahun}}$ $= \text{Rp}17.500.000/\text{thn}$ $= \text{Rp}1.458.333/\text{bln}$
Biaya bahan bakar kendaraan	Jarak tempuh pulang pergi x harga bensin /total jarak tempuh perliter $\frac{2 \times 8,1 \text{ Km} \times \text{Rp}9.500}{60 \text{ Km}}$ $= \text{Rp}2.565$ (biaya bahan bakar 1 kali perjalanan)
Biaya pengilingan Rp6.000/Kg	$40 \text{ Kg} \times \text{Rp}6.000 = \text{Rp}240.000$
Biaya pembentukan Rp5.000/Kg	$80 \text{ Kg} \times \text{Rp}5.000 = \text{Rp}400.000$
Biaya pengemasan @Rp40.000	$1 \text{ Roll} = \text{Rp}40.000$

Diolah: peneliti tahun 2020.

Penentuan harga pokok produksi bakso ayam dengan menggunakan metode ABC menurut Tri Widyastuti, dilakukan dengan dua tahap yaitu:⁴⁸

- 5) Identifikasi aktivitas, melakukan klasifikasi setiap kategori aktivitas dalam memproduksi bakso ayam dan *nugget* yang dijelaskan pada table 4.6 sebagai berikut:

Tabel 4.6
Identifikasi dan Klasifikasi Aktivitas

Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Kategori Aktivitas
Biaya listrik	Level unit
Biaya tenaga kerja tidak langsung	Level unit
Biaya bahan bakar motor	Level unit
Biaya depresiasi Gedung	Level fasilitas
Biaya penggilingan	Level unit
Biaya pembentukan	Level unit
Biaya panir	Level unit
Biaya pengemasan	Level <i>batch</i>

Diolah: peneliti tahun 2020.

- 6) Menentukan biaya berdasarkan aktivitas produksi bakso ayam dan *nugget* dapat dilihat pada table 4.4.
- 7) Mengidentifikasi *cost driver* pada setiap aktivitas produksi bakso ayam dan *nugget*, dapat dilihat pada table 4.7.

Tabel 4.7
Cost Driver Bakso Ayam dan Nugget

Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Kategori Aktivitas	<i>Cost Driver</i>
Biaya listrik	Level unit	JM
Biaya bahan bakar motor	Level unit	JM
Biaya depresiasi Gedung	Level fasilitas	M ²
Biaya penggilingan	Level unit	JM
Biaya pembentukan	Level unit	JM
Biaya panir	Level unit	JM
Biaya pengemasan	Level <i>batch</i>	Bks

⁴⁸Tri Widyastuti, *Akuntansi Biaya Pendekatan Activity Based Costing*, Yogyakarta: Expert, 2017, h. 94.

4) Menghitung tarif alokasi BOP dan *pool rate*

Tabel 4.8
Tarif Alokasi BOP Cost Driver Januari 2019

Keterangan	Cost Driver	Bakso Ayam
Unit produksi ⁽¹⁾	Biji	8.000
Jam tenaga kerja tidak langsung ⁽²⁾	JTKTL	130
Jam mesin ⁽³⁾	JM	16
Luas gedung ⁽⁴⁾	M ²	63,75

Keterangan:

Unit produksi: jumlah volume produksi selama bulan Januari 2019

Jam TKTL: 5 jam x 26 hari

Jam mesin: 4 jam x 4 hari

Luas gedung: 4,25m x 15m

Sumber: peneliti tahun 2020.

Tabel 4.9
Perhitungan Pool Rate BOP Bakso Ayam Januari 2019

Keterangan	Dalam rupiah				
	BOP	Pool 1	Pool 2	Pool 3	Pool 4
Biaya listrik	66.667	66.667			
Biaya TKTL	390.000		390.000		
Biaya bahan bakar motor	10.260	10.260			
Biaya depresiasi Gedung	1.458.333				1.458.333
Biaya penggilingan	240.000			240.000	
Biaya pembentukan	400.000			400.000	
Biaya pengemasan	40.000	40.000			
Total biaya	2.605.260	116.927	390.000	640.000	1.458.333
Cost driver yang mewakili	Unit produksi bakso ayam	Unit produksi bakso ayam	JTKTL	Jam mesin	Luas gedung

Rumus perhitungan *pool rate* bakso ayam:

$$\text{Tarif pool rate} = \frac{\text{Jumlah biaya aktivitas}}{\text{cost driver}}$$

$$\text{Tarif pool rate 1} = \frac{116.927}{8.000} = 14,62$$

$$\text{Tarif pool rate 2} = \frac{390.000}{130} = 3.000$$

$$\text{Tarif pool rate 3} = \frac{640.000}{16} = 40.000$$

$$\text{Tarif pool rate 4} = \frac{1.458.333}{63,75} = 22.876$$

5) Tahap kedua, menghitung BOP menggunakan rumus berikut:

$$\text{BOP} = \text{Tarif } pool \text{ rate} \times \text{jumlah } cost \text{ driver}$$

Tabel 4.10
Penentuan BOP Bakso Ayam Januari 2019

Keterangan	Jumlah (Rp)
<i>Pool 1</i> 14,62 x 8.000	116.960
<i>Pool 2</i> 3.000 x 130	390.000
<i>Pool 3</i> 40.000 x 16	640.000
<i>Pool 4</i> 22.876 x 63,75	1.458.345
Total tarif BOP	2.605.305

Pada tabel 4.10 menjelaskan besarnya BOP bakso ayam sesuai dengan aktivitas produksi yang dilakukan, untuk menghitung HPP bakso ayam dengan metode ABC, informasi yang diperlukan dapat dilihat pada tabel 4.2, 4.3 dan 4.10.

Tabel 4.11
HPP Bakso Ayam dengan Metode ABC

Keterangan	HPP (Rp)
Biaya bahan baku	2.714.400
Biaya tenaga kerja langsung	810.000
Biaya overhead pabrik	2.605.305
Total biaya produksi	6.129.705
Volume produksi	8.000
Hpp/unit	766,21

HPP bakso ayam menggunakan metode ABC sebesar Rp6.129.705 dengan HPP/unit sebesar Rp766,21.

b. Produksi Bakso Ayam Bulan Februari 2019

1) Bahan Baku Bakso Ayam

Bahan baku yang digunakan Padu Adinda dalam membuat bakso ayam pada bulan Februari 2019.

Tabel 4.12
Bahan Baku Bakso Ayam Bulan Februari 2019

Nama Bahan	Pemakaian	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Total (Rp)
Daging ayam fillet	50	Kg	48.000	2.400.000
Tepung terigu	5	Kg	9.000	45.000
Tepung kanji	20	Kg	12.500	250.000
Bawang merah	5	Kg	25.000	125.000
Bawang putih	5	Kg	22.000	110.000
Telur	5	Kabak	45.000	225.000
Merica	20	Bks Kcl	1.000	20.000
Micin	2 ½	Bks Bsr	8.600	21.500
Garam	2 ½	Bks Bsr	8.600	21.500
Royco ayam	5	Bks Bsr	8.500	42.500
Gula	2 ½	Kg	13.000	32.500
Total Biaya Bahan Baku Bakso Ayam				3.293.000

Sumber: peneliti tahun 2020.

Jumlah penggunaan bahan baku untuk membuat bakso ayam selama bulan Februari 2019 adalah sebesar Rp3.293.000.

2) Biaya Tenaga Kerja Langsung

Total biaya tenaga kerja langsung pada Padu Adinda Palangka Raya sebesar Rp810.000 untuk satu orang tenaga kerja yang dijelaskan pada tabel 4.13.

Tabel 4.13
Biaya Tenaga Kerja Langsung Bulan Februari 2019

Keterangan	Jumlah Produksi	Satuan	Jumlah Tenaga Kerja	Biaya Tenaga Kerja Langsung (Rp)
Bakso ayam	10.000	Biji	1	810.000
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung				810.000

Sumber: peneliti tahun 2020.

3) Biaya *Overhead* Pabrik (BOP)

BOP dalam memproduksi olahan bakso ayam bulan Februari 2019 dapat dilihat di table 4.14.

Tabel 4.14
BOP Bakso Ayam Bulan Februari 2019

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
Biaya listrik	66.667
Biaya tenaga kerja tidak langsung	390.000
Biaya bahan bakar kendaraan	12.825
Biaya depresiasi gedung	1.458.333
Biaya penggilingan	300.000
Biaya pembentukan	500.000
Biaya pengemasan	45.000
Total BOP Bulan Februari 2019	2.772.825

Sumber: peneliti tahun 2020.

Tabel 4.15
Penjelasan BOP Bulan Februari 2019

Jenis Biaya	Keterangan
Biaya pengilingan Rp6.000/Kg	50 Kg x Rp6.000 = Rp300.000
Biaya pembentukan Rp5.000/Kg	100 Kg x Rp5.000 = Rp500.000
Biaya pengemasa	1 ¼ Roll = Rp50.000

Sumber: peneliti tahun 2020.

Penentuan harga pokok produksi bakso ayam dengan menggunakan metode ABC:

4) Menghitung tarif alokasi BOP dan *pool rate*

Tabel 4.16
Tarif Alokasi BOP *Cost Driver* Februari 2019

Keterangan	<i>Cost Driver</i>	Bakso Ayam
Unit produksi ⁽¹⁾	Biji	10.000
Jam tenaga kerja tidak langsung ⁽²⁾	JTKTL	130
Jam mesin ⁽³⁾	JM	20
Luas gedung ⁽⁴⁾	M ²	63,75

Tabel 4.17
Perhitungan *Pool Rate* BOP Bakso Ayam Februari 2019

Dalam rupiah

Keterangan	BOP	<i>Pool 1</i>	<i>Pool 2</i>	<i>Pool 3</i>	<i>Pool 4</i>
Biaya listrik	66.667	66.667			
Biaya TKTL	390.000		390.000		
Biaya bahan bakar motor	12.825	12.825			
Biaya depresiasi Gedung	1.458.333				1.458.333
Biaya penggilingan	300.000			300.000	
Biaya pembentukan	500.000			500.000	
Biaya pengemasan	45.000	45.000			
Total biaya	2.772.825	124.492	390.000	800.000	1.458.333
<i>Cost driver</i> yang mewakili	Unit produksi bakso ayam	Unit produksi bakso ayam	JTKTL	Jam mesin	Luas gedung

Rumus perhitungan *pool rate* bakso ayam:

$$\begin{aligned} \text{Tarif } \textit{pool rate} &= \frac{\text{Jumlah biaya aktivitas}}{\text{cost driver}} \\ \text{Tarif } \textit{pool rate} 1 &= \frac{124.492}{10.000} = 12,45 \\ \text{Tarif } \textit{pool rate} 2 &= \frac{390.000}{130} = 3.000 \\ \text{Tarif } \textit{pool rate} 3 &= \frac{800.000}{20} = 40.000 \\ \text{Tarif } \textit{pool rate} 4 &= \frac{1.458.333}{63,75} = 22.876 \end{aligned}$$

5) Tahap kedua, menghitung BOP menggunakan rumus berikut:

$$\text{BOP} = \text{Tarif } \textit{pool rate} \times \text{jumlah cost driver}$$

Tabel 4.18
Penentuan BOP Bakso Ayam Februari 2019

Keterangan	Jumlah (Rp)
<i>Pool 1</i> 12,45 x 10.000	124.500
<i>Pool 2</i> 3.000 x 130	390.000
<i>Pool 3</i> 40.000 x 20	800.000
<i>Pool 4</i> 22.876 x 63,75	1.458.345
Total tarif BOP	2.772.845

Pada tabel 4.22 menjelaskan besarnya BOP bakso ayam sesuai dengan aktivitas produksi yang dilakukan bulan Februari 2019, untuk menghitung HPP bakso ayam menggunakan informasi pada tabel 4.12, tabel 4.13, dan tabel 4.18.

Tabel 4.19
HPP Bakso Ayam dengan Metode ABC

Keterangan	HPP (Rp)
Biaya bahan baku	3.293.000
Biaya tenaga kerja langsung	810.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik	2.772.845
Total biaya produksi	6.875.845
Volume produksi	10.000
Hpp/unit	687,58

HPP bakso ayam dengan metode ABC sebesar Rp6.875.845 dengan HPP/unit sebesar Rp687,58.

c. Produksi Bakso Ayam Bulan Maret 2019

1) Bahan Baku Bakso Ayam

Bahan baku yang digunakan Padu Adinda dalam membuat bakso ayam pada bulan Maret 2019.

Tabel 4.20
Bahan Baku Bakso Ayam Bulan Maret 2019

Nama Bahan	Pemakaian	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Total (Rp)
Daging ayam fillet	40	Kg	45.000	1.800.000
Tepung terigu	4	Kg	9.500	38.000
Tepung kanji	16	Kg	12.000	192.000
Bawang merah	4	Kg	23.000	92.000
Bawang putih	4	Kg	20.000	80.000
Telur	4	Kabak	47.000	188.000
Merica	16	Bks Kcl	1.000	16.000
Micin	4	Bks Kcl	8.600	34.400
Garam	4	Bks Kcl	8.600	34.400

Royco ayam	4	Bks Bsr	8.500	34.000
Gula	2	Kg	12.500	25.000
Total Biaya Bahan Baku Bakso Ayam				2.533.800

Sumber: peneliti tahun 2020.

Jumlah penggunaan bahan baku untuk membuat bakso ayam selama bulan Maret 2019 adalah sebesar Rp2.533.800.

2) Biaya Tenaga Kerja Langsung

Total biaya tenaga kerja langsung pada Padu Adinda Palangka Raya sebesar Rp810.000 untuk satu orang tenaga kerja yang dijelaskan pada tabel 4.21.

Tabel 4.21
Biaya Tenaga Kerja Langsung Bulan Maret 2019

Keterangan	Jumlah Produksi	Satuan	Jumlah Tenaga Kerja	Biaya Tenaga Kerja Langsung (Rp)
Bakso ayam	8.000	Biji	1	810.000
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung				810.000

Sumber: peneliti tahun 2020.

3) Biaya *Overhead* Pabrik (BOP)

BOP dalam memproduksi olahan bakso ayam bulan Maret 2019 dapat dilihat di table 4.22.

Tabel 4.22
BOP Bakso Ayam Bulan Maret 2019

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
Biaya listrik	66.667
Biaya tenaga kerja tidak langsung	390.000
Biaya bahan bakar kendaraan	10.260
Biaya depresiasi Gedung	1.458.333
Biaya penggilingan	240.000
Biaya pembentukan	400.000
Biaya pengemasan	40.000
Total BOP Bulan Maret 2019	2.605.260

Sumber: peneliti tahun 2020.

Tabel 4.23
Penjelasan BOP Bulan Maret 2019

Jenis Biaya	Keterangan
Biaya pengilingan Rp6.000/Kg	40 Kg x Rp6.000 = Rp240.000
Biaya pembentukan Rp5.000/Kg	80 Kg x Rp5.000 = Rp400.000
Biaya pengemasan	1 Roll = Rp40.000

Penentuan harga pokok produksi bakso ayam dengan menggunakan metode ABC:

4) Menghitung tarif alokasi BOP dan *pool rate*

Tabel 4.24
Tarif Alokasi BOP Cost Driver Maret

Keterangan	<i>Cost Driver</i>	Bakso Ayam
Unit produksi ⁽¹⁾	Biji	8.000
Jam tenaga kerja tidak langsung ⁽²⁾	JTKTL	130
Jam mesin ⁽³⁾	JM	16
Luas gedung ⁽⁴⁾	M ²	63,75

Tabel 4.25
Perhitungan *Pool Rate* BOP Bakso Ayam

Dalam rupiah					
Keterangan	BOP	<i>Pool 1</i>	<i>Pool 2</i>	<i>Pool 3</i>	<i>Pool 4</i>
Biaya listrik	66.667	66.667			
Biaya TKTL	390.000		390.000		
Biaya bahan bakar motor	10.260	10.260			
Biaya depresiasi Gedung	1.458.333				1.458.333
Biaya penggilingan	240.000			240.000	
Biaya pembentukan	400.000			400.000	
Biaya pengemasan	40.000	40.000			
Total biaya	2.605.260	116.927	390.000	640.000	1.458.333
<i>Cost driver</i> yang mewakili	Unit produksi bakso ayam	Unit produksi bakso ayam	JTKTL	Jam mesin	Luas gedung

Rumus perhitungan *pool rate* bakso ayam:

$$\text{Tarif } \textit{pool rate} = \frac{\text{Jumlah biaya aktivitas}}{\text{cost driver}}$$

$$\begin{aligned}\text{Tarif pool rate 1} &= \frac{116.927}{8.000} = 14,62 \\ \text{Tarif pool rate 2} &= \frac{390.000}{130} = 3.000 \\ \text{Tarif pool rate 3} &= \frac{640.000}{16} = 40.000 \\ \text{Tarif pool rate 4} &= \frac{1.458.333}{63,75} = 22.876\end{aligned}$$

5) Tahap kedua, menghitung BOP menggunakan rumus berikut:

$$\text{BOP} = \text{Tarif pool rate} \times \text{jumlah cost driver}$$

Tabel 4.26
Penentuan BOP Bakso Ayam

Keterangan	Jumlah (Rp)
<i>Pool 1</i> 14,62 x 8.000	116.960
<i>Pool 2</i> 3.000 x 130	390.000
<i>Pool 3</i> 40.000 x 16	640.000
<i>Pool 4</i> 22.876 x 63,75	1.458.345
Total tarif BOP	2.605.305

Pada tabel 4.26 menjelaskan besarnya BOP produk bakso ayam sesuai dengan aktivitas produksi yang dilakukan bulan Maret 2019, untuk menghitung HPP bakso ayam dengan metode ABC dilihat dari informasi pada tabel 4.20, tabel 4.21, dan tabel 4.26.

Tabel 4.27
HPP Bakso Ayam dengan Metode ABC

Keterangan	HPP (Rp)
Biaya bahan baku	2.533.800
Biaya tenaga kerja langsung	810.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik	2.605.305
Total biaya produksi	5.949.105
Volume produksi	8.000
Hpp/unit	743,64

HPP bakso ayam menggunakan metode ABC sebesar Rp5.949.105 dengan HPP/unit sebesar Rp743,64.

d. Produksi Bakso Ayam Bulan Mei 2019

1) Bahan Baku Bakso Ayam

Bahan baku yang digunakan Padu Adinda dalam membuat bakso ayam pada bulan Mei 2019.

Tabel 4.28
Bahan Baku Bakso Ayam Bulan Mei 2019

Nama Bahan	Pemakaian	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Total (Rp)
Daging ayam fillet	50	Kg	50.000	2.500.000
Tepung terigu	5	Kg	9.500	47.500
Tepung kanji	20	Kg	12.000	240.000
Bawang merah	5	Kg	25.000	125.000
Bawang putih	5	Kg	22.000	110.000
Telur	5	Kabak	45.000	225.000
Merica	20	Bks Kcl	1.000	20.000
Micin	2 ½	Bks Bsr	8.600	21.500
Garam	2 ½	Bks Bsr	8.600	21.500
Royco ayam	5	Bks Bsr	8.500	42.500
Gula	2 ½	Kg	12.500	31.250
Total Biaya Bahan Baku Bakso Ayam				3.384.250

Sumber: peneliti tahun 2020.

Jumlah penggunaan bahan baku untuk membuat bakso ayam selama bulan Mei 2019 adalah sebesar Rp3.384.250.

2) Biaya Tenaga Kerja Langsung

Total biaya tenaga kerja langsung pada Padu Adinda Palangka Raya sebesar Rp810.000 untuk satu orang tenaga kerja yang dijelaskan pada tabel 4.29.

Tabel 4.29
Biaya Tenaga Kerja Langsung Bulan Mei 2019

Keterangan	Jumlah Produksi	Satuan	Jumlah Tenaga Kerja	Biaya Tenaga Kerja Langsung (Rp)
Bakso ayam	10.000	Biji	1	810.000
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung				810.000

Sumber: peneliti tahun 2020.

3) Biaya *Overhead* Pabrik (BOP)

BOP dalam memproduksi olahan bakso ayam bulan Mei 2019 dapat dilihat di tabel 4.30.

Tabel 4.30
BOP Bakso Ayam Bulan Mei 2019

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
Biaya listrik	66.667
Biaya tenaga kerja tidak langsung	390.000
Biaya bahan bakar kendaraan	12.825
Biaya depresiasi Gedung	1.458.333
Biaya penggilingan	300.000
Biaya pembentukan	500.000
Biaya pengemasan	45.000
Total BOP Bulan Mei 2019	2.772.825

Sumber: peneliti tahun 2020.

Tabel 4.31
Penjelasan BOP Bulan Mei 2019

Jenis Biaya	Keterangan
Biaya pengilingan Rp6.000/Kg	50 Kg x Rp6.000 = Rp300.000
Biaya pembentukan Rp5.000/Kg	100 Kg x Rp5.000 = Rp500.000
Biaya pengemasan	1 Roll = Rp40.000

Sumber: peneliti tahun 2020.

Penentuan harga pokok produksi bakso ayam dengan menggunakan metode ABC:

4) Menghitung tarif alokasi BOP dan *pool rate*

Tabel 4.32
Tarif Alokasi BOP Cost Driver Mei 2019

Keterangan	Cost Driver	Bakso Ayam	Total
Unit produksi ⁽¹⁾	Biji	10.000	10.000
Jam tenaga kerja tidak langsung ⁽²⁾	JTKTL	130	130
Jam mesin ⁽³⁾	JM	20	20
Luas gedung ⁽⁴⁾	M ²	63,75	127,5

Tabel 4.33
Perhitungan Pool Rate BOP Bakso Ayam Mei 2019

Dalam rupiah					
Keterangan	BOP	Pool 1	Pool 2	Pool 3	Pool 4
Biaya listrik	66.667	66.667			
Biaya TKTL	390.000		390.000		
Biaya bahan bakar motor	12.825	12.825			
Biaya depresiasi Gedung	1.458.333				1.458.333
Biaya penggilingan	300.000			300.000	
Biaya pembentukan	500.000			500.000	
Biaya pengemasan	45.000	45.000			
Total biaya	2.772.825	124.492	390.000	800.000	1.458.333
Cost driver yang mewakili	Unit produksi bakso ayam	Unit produksi bakso ayam	JTKTL	Jam mesin	Luas gedung

Rumus perhitungan *pool rate* bakso ayam:

$$\text{Tarif pool rate} = \frac{\text{Jumlah biaya aktivitas}}{\text{cost driver}}$$

$$\text{Tarif pool rate 1} = \frac{124.492}{10.000} = 12,45$$

$$\text{Tarif pool rate 2} = \frac{390.000}{130} = 3.000$$

$$\text{Tarif pool rate 3} = \frac{800.000}{20} = 40.000$$

$$\text{Tarif pool rate 4} = \frac{1.458.333}{63,75} = 22.876$$

5) Tahap kedua, menghitung BOP menggunakan rumus berikut:

$$\text{BOP} = \text{Tarif pool rate} \times \text{jumlah cost driver}$$

Tabel 4.34
Penentuan BOP Bakso Ayam Mei 2019

Keterangan	Jumlah (Rp)
<i>Pool 1</i> 12,45 x 10.000	124.500
<i>Pool 2</i> 3.000 x 130	390.000
<i>Pool 3</i> 40.000 x 20	800.000
<i>Pool 4</i> 22.876 x 63,75	1.458.345
Total tarif BOP	2.772.845

Pada tabel 4.34 menjelaskan besarnya BOP produk bakso ayam bulan Mei 2019, untuk menghitung HPP bakso ayam dengan metode ABC, dengan melihat informasi pada tabel 4.28, tabel 4.29, dan tabel 4.34.

Tabel 4.35
HPP Bakso Ayam dengan Metode ABC

Keterangan	HPP (Rp)
Biaya bahan baku	3.384.250
Biaya tenaga kerja langsung	810.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik	2.772.845
Total biaya produksi	6.967.095
Volume produksi	10.000
Hpp/unit	696,71

HPP bakso ayam menggunakan metode ABC sebesar Rp6.967.095 dengan HPP/unit sebesar Rp696,71.

e. e. Produksi Bakso Ayam Bulan Juni 2019

1) Bahan Baku Bakso Ayam

Bahan baku yang digunakan Padu Adinda dalam membuat bakso ayam pada bulan Juni 2019.

Tabel 4.36
Bahan Baku Bakso Ayam Bulan Juni 2019

Nama Bahan	Pemakaian	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Total (Rp)
Daging ayam fillet	80	Kg	50.000	4.000.000
Tepung terigu	8	Kg	9.000	72.000
Tepung kanji	20	Kg	12.000	240.000
Bawang merah	8	Kg	23.000	184.000
Bawang putih	8	Kg	25.000	200.000
Telur	8	Kabak	47.000	376.000
Merica	3	Ons	31.000	93.000
Micin	½	Kg	40.500	20.250
Garam	½	Kg	16.000	8.000
Royco ayam	1	Kg	38.000	38.000
Gula	5	Kg	12.500	62.500
Total Biaya Bahan Baku Bakso Ayam				5.293.750

Sumber: peneliti tahun 2020.

Jumlah penggunaan bahan baku untuk membuat bakso ayam selama bulan Juni 2019 adalah sebesar Rp5.293.750.

2) Biaya Tenaga Kerja Langsung

Total biaya tenaga kerja langsung pada Padu Adinda Palangka Raya sebesar Rp810.000 untuk satu orang tenaga kerja yang dijelaskan pada tabel 4.37.

Tabel 4.37
Biaya Tenaga Kerja Langsung Bulan Juni 2019

Keterangan	Jumlah Produksi	Satuan	Jumlah Tenaga Kerja	Biaya Tenaga Kerja Langsung (Rp)
Bakso ayam	16.000	Biji	1	810.000
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung				810.000

Sumber: peneliti tahun 2020.

3) Biaya *Overhead* Pabrik (BOP)

BOP dalam memproduksi olahan bakso ayam bulan Juni 2019 dapat dilihat di tabel 4.38.

Tabel 4.38
BOP Bakso Ayam Bulan Juni 2019

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
Biaya listrik	66.667
Biaya tenaga kerja tidak langsung	990.000
Biaya bahan bakar kendaraan	20.520
Biaya depresiasi Gedung	1.458.333
Biaya penggilingan	480.000
Biaya pembentukan	800.000
Biaya pengemasan	80.000
Total BOP Bulan Juni 2019	3.895.520

Sumber: peneliti tahun 2020.

Tabel 4.39
Penjelasan BOP Bulan Juni 2019

Jenis Biaya	Keterangan
Biaya pengilingan Rp6.000/Kg	80 Kg x Rp6.000 = Rp480.000
Biaya pembentukan Rp5.000/Kg	160 Kg x Rp5.000 = Rp800.000
Biaya pengemasan	2 roll @ Rp40.000 = Rp80.000

Sumber: peneliti tahun 2020.

Penentuan harga pokok produksi bakso ayam dengan menggunakan metode ABC:

4) Menghitung tarif alokasi BOP dan *pool rate*

Tabel 4.40
Tarif Alokasi BOP *Cost Driver* Juni 2019

Keterangan	<i>Cost Driver</i>	Bakso Ayam
Unit produksi ⁽¹⁾	Biji	16.000
Jam tenaga kerja tidak langsung ⁽²⁾	JTKTL	130
Jam mesin ⁽³⁾	JM	64
Luas gedung ⁽⁴⁾	M ²	63,75

Tabel 4.41
Perhitungan *Pool Rate* BOP Bakso Ayam Juni 2019

Dalam rupiah

Keterangan	BOP	<i>Pool 1</i>	<i>Pool 2</i>	<i>Pool 3</i>	<i>Pool 4</i>
Biaya listrik	66.667	66.667			
Biaya TKTL	990.000		990.000		
Biaya bahan bakar motor	20.520	20.520			
Biaya depresiasi gedung	1.458.333				1.458.333
Biaya penggilingan	480.000			480.000	
Biaya pembentukan	800.000			800.000	
Biaya pengemasan	80.000	80.000			
Total biaya	3.895.520	167.187	990.000	1.280.000	1.458.333
<i>Cost driver</i> yang mewakili	Unit produksi bakso ayam	Unit produksi bakso ayam	JTKTL	Jam mesin	Luas gedung

Rumus perhitungan *pool rate* bakso ayam:

$$\begin{aligned} \text{Tarif } \textit{pool rate} &= \frac{\text{Jumlah biaya aktivitas}}{\text{cost driver}} \\ \text{Tarif } \textit{pool rate} 1 &= \frac{167.187}{16.000} = 10,50 \\ \text{Tarif } \textit{pool rate} 2 &= \frac{990.000}{130} = 7.615,38 \\ \text{Tarif } \textit{pool rate} 3 &= \frac{1.280.000}{64} = 20.000 \\ \text{Tarif } \textit{pool rate} 4 &= \frac{1.458.333}{63,75} = 22.876 \end{aligned}$$

5) Tahap kedua, menghitung BOP menggunakan rumus berikut:

$$\text{BOP} = \text{Tarif } \textit{pool rate} \times \text{jumlah cost driver.}$$

Tabel 4.42
Penentuan BOP Bakso Ayam Juni 2019

Keterangan	Jumlah (Rp)
<i>Pool 1</i> 10,50 x 16.000	168.000
<i>Pool 2</i> 7.615,38 x 130	990.000
<i>Pool 3</i> 20.000 x 64	1.280.000
<i>Pool 4</i> 22.876 x 63,75	1.458.345
Total tarif BOP	3.896.345

BOP produk bakso ayam sesuai dengan aktivitas produksi yang dilakukan bulan Juni 2019, untuk menghitung HPP bakso ayam dengan metode ABC, dengan melihat informasi pada tabel 4.36, tabel 4.37, dan tabel 4.42.

Tabel 4.43
HPP Bakso Ayam dengan Metode ABC

Keterangan	HPP (Rp)
Biaya bahan baku	5.293.750
Biaya tenaga kerja langsung	810.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik	3.896.345
Total biaya produksi	10.000.095
Volume produksi	16.000
Hpp/unit	625

HPP bakso ayam menggunakan metode ABC sebesar Rp10.000.095 dengan HPP/unit sebesar Rp625.

f. Produksi Bakso Ayam Bulan Juli 2019

1) Bahan Baku Bakso Ayam

Bahan baku yang digunakan Padu Adinda dalam membuat bakso ayam pada bulan Juli 2019.

Tabel 4.44
Bahan Baku Bakso Ayam Bulan Juli 2019

Nama Bahan	Pemakaian	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Total (Rp)
Daging ayam fillet	45	Kg	48.000	2.160.000
Tepung terigu	5	Kg	9.000	45.000
Tepung kanji	18	Kg	12.000	216.000
Bawang merah	4 ½	Kg	21.000	94.500
Bawang putih	4 ½	Kg	24.000	108.000
Telur	4	Kabak	47.000	188.000
Merica	20	Bks Kcl	1.000	20.000
Micin	¼	Kg	40.500	10.125
Garam	¼	Kg	16.000	4.000

Royco ayam	4	Bks Bsr	8.500	34.000
Gula	2 ½	Kg	13.000	32.500
Total Biaya Bahan Baku Bakso Ayam				2.912.125

Sumber: peneliti tahun 2020.

Jumlah penggunaan bahan baku untuk membuat bakso ayam selama bulan Juli 2019 adalah sebesar Rp2.912.125.

2) Biaya Tenaga Kerja Langsung

Total biaya tenaga kerja langsung pada Padu Adinda Palangka Raya sebesar Rp810.000 untuk satu orang tenaga kerja yang dijelaskan pada tabel 4.45.

Tabel 4.45
Biaya Tenaga Kerja Langsung Bulan Juli 2019

Keterangan	Jumlah Produksi	Satuan	Jumlah Tenaga Kerja	Biaya Tenaga Kerja Langsung (Rp)
Bakso ayam	9.000	Biji	1	810.000
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung				810.000

Sumber: peneliti tahun 2020.

3) Biaya *Overhead* Pabrik (BOP)

BOP dalam memproduksi olahan bakso ayam bulan Juli 2019 dapat dilihat di table 4.46.

Tabel 4.46
BOP Bakso Ayam Bulan Juli 2019

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
Biaya listrik	66.667
Biaya tenaga kerja tidak langsung	390.000
Biaya bahan bakar kendaraan	12.825
Biaya depresiasi Gedung	1.458.333
Biaya penggilingan	270.000
Biaya pembentukan	450.000
Biaya pengemasan	40.000
Total BOP Bulan Juli 2019	2.687.825

Sumber: peneliti tahun 2020.

Tabel 4.47
Penjelasan BOP Bulan Juli 2019

Jenis Biaya	Keterangan
Biaya pengilingan Rp6.000/Kg	45 Kg x Rp 6.000 = Rp270.000
Biaya pembentukan Rp5.000/Kg	90 Kg x Rp 5.000 = Rp450.000
Biaya pengemasan	1 Roll = Rp 40.000

Sumber: peneliti tahun 2020.

Penentuan harga pokok produksi bakso ayam dengan menggunakan metode ABC:

4) Menghitung tarif alokasi BOP dan *pool rate*

Tabel 4.48
Tarif Alokasi BOP Cost Driver Juli 2019

Keterangan	Cost Driver	Bakso Ayam
Unit produksi ⁽¹⁾	Biji	9.000
Jam tenaga kerja tidak langsung ⁽²⁾	JTKTL	130
Jam mesin ⁽³⁾	JM	20
Luas gedung ⁽⁴⁾	M ²	63,75

Tabel 4.49
Perhitungan Pool Rate BOP Bakso Ayam Juli 2019

Dalam rupiah					
Keterangan	BOP	Pool 1	Pool 2	Pool 3	Pool 4
Biaya listrik	66.667	66.667			
Biaya TKTL	390.000		390.000		
Biaya bahan bakar motor	12.825	12.825			
Biaya depresiasi gedung	1.458.333				1.458.333
Biaya penggilingan	270.000			270.000	
Biaya pembentukan	450.000			450.000	
Biaya pengemasan	40.000	40.000			
Total biaya	2.687.825	119.492	390.000	720.000	1.458.333
Cost driver yang mewakili	Unit produksi bakso ayam	Unit produksi bakso ayam	JTKTL	Jam mesin	Luas gedung

Rumus perhitungan *pool rate* bakso ayam:

$$\text{Tarif pool rate} = \frac{\text{Jumlah biaya aktivitas}}{\text{cost driver}}$$

$$\begin{aligned}\text{Tarif pool rate 1} &= \frac{119.492}{9.000} = 13,28 \\ \text{Tarif pool rate 2} &= \frac{390.000}{130} = 3.000 \\ \text{Tarif pool rate 3} &= \frac{720.000}{20} = 36.000 \\ \text{Tarif pool rate 4} &= \frac{1.458.333}{63,75} = 22.876\end{aligned}$$

5) Tahap kedua, menghitung BOP menggunakan rumus berikut:

$$\text{BOP} = \text{Tarif pool rate} \times \text{jumlah cost driver}$$

Tabel 4.50
Penentuan BOP Bakso Ayam

Keterangan	Jumlah (Rp)
<i>Pool 1</i> 13,28 x 9.000	119.520
<i>Pool 2</i> 3.000 x 130	390.000
<i>Pool 3</i> 36.000 x 20	720.000
<i>Pool 4</i> 22.876 x 63,75	1.458.345
Total tarif BOP	2.687.865

BOP bakso ayam sesuai dengan aktivitas produksi yang dilakukan bulan Juli 2019, untuk menghitung HPP bakso ayam dapat dengan melihat informasi pada table 4.44, tabel 4.45, dan tabel 4.50.

Tabel 4.51
HPP Bakso Ayam dengan Metode ABC

Keterangan	HPP (Rp)
Biaya bahan baku	2.912.125
Biaya tenaga kerja langsung	810.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik	2.687.865
Total biaya produksi	6.409.990
Volume produksi	9.000
Hpp/unit	712,22

HPP bakso ayam menggunakan metode ABC sebesar Rp6.409.990 dengan HPP/unit sebesar Rp712,22.

g. Produksi Bakso Ayam Bulan Agustus 2019

1) Bahan Baku Bakso Ayam

Bahan baku yang digunakan Padu Adinda dalam membuat bakso ayam pada bulan Agustus 2019.

Tabel 4.52
Bahan Baku Bakso Ayam Bulan Agustus 2019

Nama Bahan	Pemakaian	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Total (Rp)
Daging ayam fillet	30	Kg	55.000	1.650.000
Tepung terigu	3	Kg	9.000	27.000
Tepung kanji	12	Kg	12.000	144.000
Bawang merah	3	Kg	25.000	75.000
Bawang putih	3	Kg	28.000	84.000
Telur	3	Kabak	47.000	141.000
Merica	4	Bks Kcl	1.000	4.000
Micin	3	Bks Kcl	4.300	12.900
Garam	3	Bks Kcl	4.300	12.900
Royco ayam	3	Bks Bsr	8.500	25.500
Gula	1 ½	Kg	13.000	19.500
Total Biaya Bahan Baku Bakso Ayam				2.195.800

Sumber: peneliti tahun 2020.

Jumlah penggunaan bahan baku untuk membuat bakso ayam selama bulan Agustus 2019 adalah sebesar Rp2.195.800.

2) Biaya Tenaga Kerja Langsung

Total biaya tenaga kerja langsung pada Padu Adinda Palangka Raya sebesar Rp810.000 untuk satu orang tenaga kerja yang dijelaskan pada tabel 4.53.

Tabel 4.53
Biaya Tenaga Kerja Langsung Bulan Agustus 2019

Keterangan	Jumlah Produksi	Satuan	Jumlah Tenaga Kerja	Biaya Tenaga Kerja Langsung (Rp)
Bakso ayam	6.000	Biji	1	810.000
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung				810.000

Sumber: peneliti tahun 2020

3) Biaya *Overhead* Pabrik (BOP)

BOP dalam memproduksi olahan bakso ayam bulan Agustus 2019 dapat dilihat di tabel 4.54.

Tabel 4.54
BOP Bakso Ayam Bulan Agustus 2019

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
Biaya listrik	66.667
Biaya tenaga kerja tidak langsung	390.000
Biaya bahan bakar motor	10.260
Biaya depresiasi Gedung	1.458.333
Biaya penggilingan	180.000
Biaya pembentukan	300.000
Biaya pengemasan	40.000
Total BOP Bulan Agustus 2019	2.445.260

Sumber: peneliti tahun 2020.

Tabel 4.55
Keterangan BOP Bulan Agustus 2019

Jenis Biaya	Keterangan
Biaya pengilingan Rp6.000/Kg	30 Kg x Rp6.000 = Rp180.000
Biaya pembentukan Rp5.000/Kg	60 Kg x Rp5.000 = Rp300.000
Biaya pengemasan	1 Roll = Rp40.000

Sumber: peneliti tahun 2020.

Penentuan harga pokok produksi bakso ayam dengan menggunakan metode ABC:

4) Menghitung tarif alokasi BOP dan *pool rate*

Tabel 4.56
Tarif Alokasi BOP Cost Driver Agustus 2019

Keterangan	Cost Driver	Bakso Ayam
Unit produksi ⁽¹⁾	Biji	6.000
Jam tenaga kerja tidak langsung ⁽²⁾	JTKTL	130
Jam mesin ⁽³⁾	JM	16
Luas gedung ⁽⁴⁾	M ²	63,75

Tabel 4.57
Perhitungan *Pool Rate* BOP Bakso Ayam Agustus 2019

Dalam rupiah					
Keterangan	BOP	<i>Pool</i> 1	<i>Pool</i> 2	<i>Pool</i> 3	<i>Pool</i> 4
Biaya listrik	66.667	66.667			
Biaya TKTL	390.000		390.000		
Biaya bahan bakar motor	10.260	10.260			
Biaya depresiasi gedung	1.458.333				1.458.333
Biaya penggilingan	180.000			180.000	
Biaya pembentukan	300.000			300.000	
Biaya pengemasan	40.000	40.000			
Total biaya	2.445.260	116.927	390.000	480.000	1.458.333
<i>Cost driver</i> yang mewakili	Unit produksi bakso ayam	Unit produksi bakso ayam	JTKTL	Jam mesin	Luas gedung

Rumus perhitungan *pool rate* bakso ayam:

$$\begin{aligned} \text{Tarif } \textit{pool rate} &= \frac{\text{Jumlah biaya aktivitas}}{\text{cost driver}} \\ \text{Tarif } \textit{pool rate} 1 &= \frac{116.927}{6.000} = 19,49 \\ \text{Tarif } \textit{pool rate} 2 &= \frac{390.000}{130} = 3.000 \\ \text{Tarif } \textit{pool rate} 3 &= \frac{480.000}{16} = 30.000 \\ \text{Tarif } \textit{pool rate} 4 &= \frac{1.458.333}{63,75} = 22.876 \end{aligned}$$

5) Tahap kedua, menghitung BOP menggunakan rumus berikut:

$$\text{BOP} = \text{Tarif } \textit{pool rate} \times \text{jumlah cost driver}$$

Tabel 4.58
Penentuan BOP Bakso Ayam

Keterangan	Jumlah (Rp)
<i>Pool 1</i> 19,49 x 6.000	116.940
<i>Pool 2</i> 3.000 x 130	390.000
<i>Pool 3</i> 30.000 x 16	480.000
<i>Pool 4</i> 22.876 x 63,75	1.458.345
Total tarif BOP	2.445.285

Pada tabel 4.56 menjelaskan besarnya BOP bakso ayam sesuai dengan aktivitas produksi yang dilakukan bulan Agustus 2019, untuk menghitung HPP bakso ayam dapat dengan melihat informasi pada table 4.52, tabel 4.53, dan tabel 4.58.

Tabel 4.59
HPP Bakso Ayam dengan Metode ABC

Keterangan	HPP (Rp)
Biaya bahan baku	2.195.800
Biaya tenaga kerja langsung	810.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik	2.445.285
Total biaya produksi	5.451.085
Volume produksi	6.000
Hpp/unit	908,51

HPP bakso ayam menggunakan metode ABC sebesar Rp5.451.085 dengan HPP/unit sebesar Rp908,51.

h. Produksi Bakso Ayam Bulan September 2019

1) Bahan Baku Bakso Ayam

Bahan baku yang digunakan Padu Adinda dalam membuat bakso ayam pada bulan September 2019.

Tabel 4.60
Bahan Baku Bakso Ayam Bulan September 2019

Nama Bahan	Pemakaian	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Total (Rp)
Daging ayam fillet	40	Kg	50.000	2.000.000
Tepung terigu	4	Kg	9.000	36.000
Tepung kanji	16	Kg	12.000	192.000
Bawang merah	4	Kg	26.000	104.000
Bawang putih	4	Kg	30.000	120.000
Telur	4	Kabak	45.000	180.000
Merica	16	Bks Kcl	1.000	16.000
Micin	4	Bks Kcl	4.300	17.200
Garam	4	Bks Kcl	4.300	17.200
Royco ayam	4	Bks Bsr	8.500	34.000
Gula	2	Kg	13.000	26.000
Total Biaya Bahan Baku Bakso Ayam				2.742.400

Sumber: peneliti tahun 2020.

Jumlah penggunaan bahan baku untuk membuat bakso ayam selama bulan September 2019 adalah sebesar Rp2.742.400.

2) Biaya Tenaga Kerja Langsung

Total biaya tenaga kerja langsung pada Padu Adinda Palangka Raya sebesar Rp810.000 untuk satu orang tenaga kerja yang dijelaskan pada tabel 4.61.

Tabel 4.61
Biaya Tenaga Kerja Langsung Bulan September 2019

Keterangan	Jumlah Produksi	Satuan	Jumlah Tenaga Kerja	Biaya Tenaga Kerja Langsung (Rp)
Bakso ayam	8.000	Biji	1	810.000
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung				810.000

Sumber: peneliti tahun 2020.

3) Biaya *Overhead* Pabrik (BOP)

BOP dalam memproduksi olahan bakso ayam bulan September 2019 dapat dilihat di tabel 4.62.

Tabel 4.62
BOP Bakso Ayam Bulan September 2019

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
Biaya listrik	66.667
Biaya tenaga kerja tidak langsung	390.000
Biaya bahan bakar motor	10.260
Biaya depresiasi Gedung	1.458.333
Biaya penggilingan	240.000
Biaya pembentukan	400.000
Biaya pengemasan	40.000
Total BOP Bulan September 2019	2.605.260

Sumber: peneliti tahun 2020.

Tabel 4.63
Penjelasan BOP Bulan September 2019

Jenis Biaya	Keterangan
Biaya pengilingan Rp6.000/Kg	40 Kg x Rp6.000 = Rp240.000
Biaya pembentukan Rp5.000/Kg	80 Kg x Rp5.000 = Rp400.000
Biaya pengemasan	1 Roll = Rp40.000

Sumber: peneliti tahun 2020.

Penentuan harga pokok produksi bakso ayam dengan menggunakan metode ABC:

4) Menghitung tarif alokasi BOP dan *pool rate*

Tabel 4.64
Tarif Alokasi BOP *Cost Driver*

Keterangan	<i>Cost Driver</i>	Bakso Ayam
Unit produksi ⁽¹⁾	Biji	8.000
Jam tenaga kerja tidak langsung ⁽²⁾	JTKTL	130
Jam mesin ⁽³⁾	JM	16
Luas gedung ⁽⁴⁾	M ²	63,75

Tabel 4.65
Perhitungan *Pool Rate* BOP Bakso Ayam

Dalam rupiah

Keterangan	BOP	<i>Pool 1</i>	<i>Pool 2</i>	<i>Pool 3</i>	<i>Pool 4</i>
Biaya listrik	66.667	66.667			
Biaya TKTL	390.000		390.000		
Biaya bahan bakar motor	10.260	10.260			
Biaya depresiasi gedung	1.458.333				1.458.333
Biaya penggilingan	240.000			240.000	
Biaya pembentukan	400.000			400.000	
Biaya pengemasan	40.000	40.000			
Total biaya	2.605.260	116.927	390.000	640.000	1.458.333
<i>Cost driver</i> yang mewakili	Unit produksi bakso ayam	Unit produksi bakso ayam	JTKTL	Jam mesin	Luas gedung

Rumus perhitungan *pool rate* bakso ayam:

$$\text{Tarif } \textit{pool rate} = \frac{\text{Jumlah biaya aktivitas}}{\text{cost driver}}$$

$$\text{Tarif } \textit{pool rate} 1 = \frac{116.927}{8.000} = 14,62$$

$$\text{Tarif } \textit{pool rate} 2 = \frac{390.000}{130} = 3.000$$

$$\text{Tarif } \textit{pool rate} 3 = \frac{640.000}{16} = 40.000$$

$$\text{Tarif } \textit{pool rate} 4 = \frac{1.458.333}{63,75} = 22.876$$

5) Tahap kedua, menghitung BOP menggunakan rumus berikut:

$$\text{BOP} = \text{Tarif } \textit{pool rate} \times \text{jumlah cost driver}$$

Tabel 4.66
Penentuan BOP Bakso Ayam

Keterangan	Jumlah (Rp)
<i>Pool 1</i> 14,62 x 8.000	116.960
<i>Pool 2</i> 3.000 x 130	390.000
<i>Pool 3</i> 40.000 x 16	640.000
<i>Pool 4</i> 22.876 x 63,75	1.458.345
Total tarif BOP	2.605.305

Pada tabel 4.76 menjelaskan besarnya BOP bakso ayam sesuai dengan aktivitas produksi yang dilakukan bulan September 2019, untuk menghitung HPP bakso ayam dapat dengan melihat informasi pada tabel 4.60, tabel 4.61, dan tabel 4.66.

Tabel 4.67
HPP Bakso Ayam dengan Metode ABC

Keterangan	HPP (Rp)
Biaya bahan baku	2.742.400
Biaya tenaga kerja langsung	810.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik	2.605.305
Total biaya produksi	6.157.705
Volume produksi	8.000
Hpp/unit	769,71

HPP bakso ayam menggunakan metode ABC. Didapatkan HPP bakso ayam dengan metode ABC sebesar Rp6.157.705 dengan HPP/unit sebesar Rp769,71.

i. Produksi Bakso Ayam Bulan Oktober 2019

1) Bahan Baku Bakso Ayam

Bahan baku yang digunakan Padu Adinda dalam membuat bakso ayam pada bulan Oktober 2019.

Tabel 4.68
Bahan Baku Bakso Ayam Bulan Oktober 2019

Nama Bahan	Pemakaian	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Total (Rp)
Daging ayam fillet	40	Kg	50.000	2.000.000
Tepung terigu	4	Kg	9.000	36.000
Tepung kanji	16	Kg	12.000	192.000
Bawang merah	4	Kg	28.000	112.000
Bawang putih	4	Kg	32.000	128.000
Telur	4	Kabak	45.000	180.000
Merica	16	Bks Kcl	1.000	16.000

Micin	4	Bks Kcl	4.300	17.200
Garam	4	Bks Kcl	4.300	17.200
Royco ayam	4	Bks Bsr	8.500	34.000
Gula	2	Kg	13.000	26.000
Total Biaya Bahan Baku Bakso Ayam				2.758.400

Sumber: peneliti tahun 2020.

Jumlah penggunaan bahan baku untuk membuat bakso ayam selama bulan Oktober 2019 adalah sebesar Rp2.758.400.

2) Biaya Tenaga Kerja Langsung

Total biaya tenaga kerja langsung pada Padu Adinda Palangka Raya sebesar Rp810.000 untuk satu orang tenaga kerja yang dijelaskan pada tabel 4.69.

Tabel 4.69
Biaya Tenaga Kerja Langsung Bulan Oktober 2019

Keterangan	Jumlah Produksi	Satuan	Jumlah Tenaga Kerja	Biaya Tenaga Kerja Langsung (Rp)
Bakso ayam	8.000	Biji	1	810.000
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung				810.000

Sumber: peneliti tahun 2020.

3) Biaya *Overhead* Pabrik (BOP)

BOP dalam memproduksi olahan bakso ayam bulan Oktober 2019 dapat dilihat di table 4.70.

Tabel 4.70
BOP Bakso Ayam Bulan Oktober 2019

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
Biaya listrik	66.667
Biaya tenaga kerja tidak langsung	390.000
Biaya bahan bakar kendaraan	12.825
Biaya depresiasi Gedung	1.458.333
Biaya penggilingan	240.000
Biaya pembentukan	400.000
Biaya pengemasan	40.000

Total BOP Bulan Oktober 2019	2.607.825
------------------------------	-----------

Sumber: peneliti tahun 2020.

Tabel 4.71
Penjelasan BOP Bulan Oktober 2019

Jenis Biaya	Keterangan
Biaya pengilingan Rp6.000/Kg	40 Kg x Rp 6.000 = Rp240.000
Biaya pembentukan Rp5.000/Kg	80 Kg x Rp 5.000 = Rp400.000
Biaya pengemasan	1 roll = Rp 40.000

Sumber: peneliti tahun 2020.

Penentuan harga pokok produksi bakso ayam dengan menggunakan metode ABC:

4) Menghitung tarif alokasi BOP dan *pool rate*

Tabel 4.72
Tarif Alokasi BOP Cost Driver

Keterangan	Cost Driver	Bakso Ayam
Unit produksi ⁽¹⁾	Biji	8.000
Jam tenaga kerja tidak langsung ⁽²⁾	JTKTL	130
Jam mesin ⁽³⁾	JM	20
Luas gedung ⁽⁴⁾	M ²	63,75

Tabel 4.73
Perhitungan Pool Rate BOP Bakso Ayam

Dalam rupiah

Keterangan	BOP	Pool 1	Pool 2	Pool 3	Pool 4
Biaya listrik	66.667	66.667			
Biaya TKTL	390.000		390.000		
Biaya bahan bakar motor	12.825	12.825			
Biaya depresiasi gedung	1.458.333				1.458.333
Biaya penggilingan	240.000			240.000	
Biaya pembentukan	400.000			400.000	
Biaya pengemasan	40.000	40.000			
Total biaya	2.607.825	119.492	390.000	640.000	1.458.333
Cost driver yang mewakili	Unit produksi bakso ayam	Unit produksi bakso ayam	JTKTL	Jam mesin	Luas gedung

Rumus perhitungan *pool rate* bakso ayam:

$$\begin{aligned}\text{Tarif } pool \text{ rate} &= \frac{\text{Jumlah biaya aktivitas}}{\text{cost driver}} \\ \text{Tarif } pool \text{ rate } 1 &= \frac{119.492}{8.000} = 14,94 \\ \text{Tarif } pool \text{ rate } 2 &= \frac{390.000}{130} = 3.000 \\ \text{Tarif } pool \text{ rate } 3 &= \frac{640.000}{20} = 32.000 \\ \text{Tarif } pool \text{ rate } 4 &= \frac{1.458.333}{63,75} = 22.876\end{aligned}$$

5) Tahap kedua, menghitung BOP menggunakan rumus berikut:

$$\text{BOP} = \text{Tarif } pool \text{ rate} \times \text{jumlah cost driver}$$

Tabel 4.74
Penentuan BOP Bakso Ayam

Keterangan	Jumlah (Rp)
<i>Pool 1</i> 14,94 x 8.000	119.520
<i>Pool 2</i> 3.000 x 130	390.000
<i>Pool 3</i> 32.000 x 20	640.000
<i>Pool 4</i> 22.876 x 63,75	1.458.345
Total tarif BOP	2.607.865

Pada tabel 4.74 menjelaskan besarnya BOP bakso ayam sesuai dengan aktivitas produksi yang dilakukan bulan Oktober 2019, untuk menghitung HPP bakso ayam dapat dengan melihat informasi pada table 4.68, tabel 4.69, dan tabel 4.74.

Tabel 4.75
HPP Bakso Ayam dengan Metode ABC

Keterangan	HPP (Rp)
Biaya bahan baku	2.758.400
Biaya tenaga kerja langsung	810.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik	2.607.865
Total biaya produksi	6.176.265
Volume produksi	8.000

Hpp/unit	772,03
----------	--------

HPP bakso ayam menggunakan metode ABC sebesar Rp6.176.265 dengan HPP/unit sebesar Rp772,03.

j. Produksi Bakso Ayam Bulan Nopember 2019

1) Bahan Baku Bakso Ayam

Bahan baku yang digunakan Padu Adinda dalam membuat bakso ayam pada bulan Nopember 2019.

Tabel 4.76
Bahan Baku Bakso Ayam Bulan Nopember 2019

Nama Bahan	Pemakaian	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Total (Rp)
Daging ayam fillet	50	Kg	50.000	2.500.000
Tepung terigu	5	Kg	9.000	45.000
Tepung kanji	20	Kg	12.000	240.000
Bawang merah	5	Kg	28.000	140.000
Bawang putih	5	Kg	32.000	160.000
Telur	5	Kabak	45.000	225.000
Merica	20	Bks Kcl	1.000	20.000
Micin	2 ½	Bks Kcl	4.300	10.750
Garam	2 ½	Bks Kcl	4.300	10.750
Royco ayam	5	Bks Bsr	8.500	42.500
Gula	2 ½	Kg	13.000	32.500
Total Biaya Bahan Baku Bakso Ayam				3.426.500

Sumber: peneliti tahun 2020.

Jumlah penggunaan bahan baku untuk membuat bakso ayam selama bulan Nopember 2019 adalah sebesar Rp3.426.500.

2) Biaya Tenaga Kerja Langsung

Total biaya tenaga kerja langsung pada Padu Adinda Palangka Raya sebesar Rp810.000 untuk satu orang tenaga kerja yang dijelaskan pada tabel 4.77.

Tabel 4.77
Biaya Tenaga Kerja Langsung Bulan Nopember 2019

Keterangan	Jumlah Produksi	Satuan	Jumlah Tenaga Kerja	Biaya Tenaga Kerja Langsung (Rp)
Bakso ayam	10.000	Biji	1	810.000
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung				810.000

Sumber: peneliti tahun 2020.

3) Biaya *Overhead* Pabrik (BOP)

BOP dalam memproduksi olahan bakso ayam bulan Nopember 2019 dapat dilihat di table 4.78.

Tabel 4.78
BOP Bakso Ayam Bulan Nopember 2019

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
Biaya listrik	66.667
Biaya tenaga kerja tidak langsung	390.000
Biaya bahan bakar kendaraan	20.520
Biaya depresiasi Gedung	1.458.333
Biaya penggilingan	300.000
Biaya pembentukan	500.000
Biaya pengemasan	50.000
Total BOP Bulan Nopember 2019	2.785.520

Sumber: peneliti tahun 2020.

Tabel 4.79
Penjelasan BOP Bulan Nopember 2019

Jenis Biaya	Keterangan
Biaya pengilingan Rp6.000/Kg	50 Kg x Rp 6.000 = Rp300.000
Biaya pembentukan Rp5.000/Kg	100 Kg x Rp 5.000 = Rp500.000
Biaya pengemasan	1 ¼ Roll = Rp 50.000

Sumber: peneliti tahun 2020.

Penentuan harga pokok produksi bakso ayam dengan menggunakan metode ABC:

4) Menghitung tarif alokasi BOP dan *pool rate*

Tabel 4.80
Tarif Alokasi BOP Cost Driver

Keterangan	Cost Driver	Bakso Ayam
Unit produksi ⁽¹⁾	Biji	10.000
Jam tenaga kerja tidak langsung ⁽²⁾	JTKTL	130
Jam mesin ⁽³⁾	JM	32
Luas gedung ⁽⁴⁾	M ²	63,75

Tabel 4.81
Perhitungan *Pool Rate* BOP Bakso Ayam

Dalam rupiah					
Keterangan	BOP	<i>Pool</i> 1	<i>Pool</i> 2	<i>Pool</i> 3	<i>Pool</i> 4
Biaya listrik	66.667	66.667			
Biaya TKTL	390.000		390.000		
Biaya bahan bakar motor	20.520	20.520			
Biaya depresiasi gedung	1.458.333				1.458.333
Biaya penggilingan	300.000			300.000	
Biaya pembentukan	500.000			500.000	
Biaya pengemasan	50.000	50.000			
Total biaya	2.785.520	137.187	390.000	800.000	1.458.333
<i>Cost driver</i> yang mewakili	Unit produksi bakso ayam	Unit produksi bakso ayam	JTKTL	Jam mesin	Luas gedung

Rumus perhitungan *pool rate* bakso ayam:

$$\text{Tarif } \textit{pool rate} = \frac{\text{Jumlah biaya aktivitas}}{\text{cost driver}}$$

$$\text{Tarif } \textit{pool rate} 1 = \frac{137.187}{10.000} = 13,72$$

$$\text{Tarif } \textit{pool rate} 2 = \frac{390.000}{130} = 3.000$$

$$\text{Tarif } \textit{pool rate} 3 = \frac{800.000}{32} = 25.000$$

$$\text{Tarif } \textit{pool rate} 4 = \frac{1.458.333}{63,75} = 22.876$$

5) Tahap kedua, menghitung BOP menggunakan rumus berikut:

$$\text{BOP} = \text{Tarif } \textit{pool rate} \times \text{jumlah cost driver}$$

Tabel 4.82
Penentuan BOP Bakso Ayam Nopember 2019

Keterangan	Jumlah (Rp)
<i>Pool 1</i> 13,72 x 10.000	137.200
<i>Pool 2</i> 3.000 x 130	390.000
<i>Pool 3</i> 25.000 x 32	800.000
<i>Pool 4</i> 22.876 x 63,75	1.458.345
Total tarif BOP	2.785.545

Pada tabel 4.82 menjelaskan besarnya BOP bakso ayam sesuai dengan aktivitas produksi yang dilakukan bulan Nopember 2019, untuk menghitung HPP bakso ayam dapat dengan melihat informasi pada tabel 4.76, tabel 4.77, dan tabel 4.82.

Tabel 4.83
HPP Bakso Ayam dengan Metode ABC

Keterangan	HPP (Rp)
Biaya bahan baku	3.426.500
Biaya tenaga kerja langsung	810.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik	2.785.545
Total biaya produksi	7.022.045
Volume produksi	10.000
Hpp/unit	702,20

HPP bakso ayam menggunakan metode ABC sebesar Rp7.022.045
HPP/unit sebesar Rp702,20.

k. Produksi Bakso Ayam Bulan Desember 2019

1) Bahan Baku Bakso Ayam

Bahan baku yang digunakan Padu Adinda dalam membuat bakso ayam pada bulan Desember 2019.

Tabel 4.84
Bahan Baku Bakso Ayam Bulan Desember 2019

Nama Bahan	Pemakaian	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Total (Rp)
Daging ayam fillet	60	Kg	50.000	3.000.000
Tepung terigu	6	Kg	9.000	54.000
Tepung kanji	24	Kg	12.000	288.000
Bawang merah	6	Kg	30.000	180.000
Bawang putih	6	Kg	32.000	192.000
Telur	6	Kabak	48.000	225.000
Merica	24	Bks Kcl	1.000	288.000
Micin	3	Bks Kcl	4.300	12.900
Garam	3	Bks Kcl	4.300	12.900
Royco ayam	6	Bks Bsr	8.500	51.000
Gula	3	Kg	13.000	39.000
Total Biaya Bahan Baku Bakso Ayam				4.342.800

Sumber: peneliti tahun 2020.

Jumlah penggunaan bahan baku untuk membuat bakso ayam selama bulan Desember 2019 sebesar Rp4.342.800.

2) Biaya Tenaga Kerja Langsung

Total biaya tenaga kerja langsung pada Padu Adinda Palangka Raya sebesar Rp810.000 untuk satu orang tenaga kerja yang dijelaskan pada tabel 4.85.

Tabel 4.85
Biaya Tenaga Kerja Langsung Bulan Desember 2019

Keterangan	Jumlah Produksi	Satuan	Jumlah Tenaga Kerja	Biaya Tenaga Kerja Langsung (Rp)
Bakso ayam	12.000	Biji	1	810.000
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung				810.000

Sumber: peneliti tahun 2020.

3) Biaya *Overhead* Pabrik (BOP)

BOP dalam memproduksi olahan bakso ayam bulan Desember 2019 dapat dilihat di tabel 4.86.

Tabel 4.86
BOP Bakso Ayam Bulan Desember 2019

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
Biaya listrik	66.667
Biaya tenaga kerja tidak langsung	390.000
Biaya bahan bakar kendaraan	15.192
Biaya depresiasi Gedung	1.458.333
Biaya penggilingan	360.000
Biaya pembentukan	600.000
Biaya pengemasan	50.000
Total BOP Bulan Desember 2019	2.940.192

Sumber: peneliti tahun 2020.

Tabel 4.87
Keterangan BOP Bulan Desember 2019

Jenis Biaya	Keterangan
Biaya pengilingan Rp6.000/Kg	60 Kg x Rp 6.000 = Rp360.000
Biaya pembentukan Rp5.000/Kg	120 Kg x Rp 5.000 = Rp600.000
Biaya pengemasan	1 ¼ Roll = Rp 50.000

Sumber: diolah peneliti 2020

Penentuan harga pokok produksi bakso ayam dengan menggunakan metode ABC:

4) Menghitung tarif alokasi BOP dan *pool rate*

Tabel 4.88
Tarif Alokasi BOP *Cost Driver*

Keterangan	<i>Cost Driver</i>	Bakso Ayam
Unit produksi ⁽¹⁾	Biji	12.000
Jam tenaga kerja tidak langsung ⁽²⁾	JTKTL	130
Jam mesin ⁽³⁾	JM	24
Luas gedung ⁽⁴⁾	M ²	63,75

Tabel 4.89
Perhitungan *Pool Rate* BOP Bakso Ayam

Dalam rupiah

Keterangan	BOP	<i>Pool 1</i>	<i>Pool 2</i>	<i>Pool 3</i>	<i>Pool 4</i>
Biaya listrik	66.667	66.667			
Biaya TKTL	390.000		390.000		
Biaya bahan bakar motor	15.192	15.192			
Biaya depresiasi Gedung	1.458.333				1.458.333
Biaya penggilingan	360.000			360.000	
Biaya pembentukan	600.000			600.000	
Biaya pengemasan	50.000	50.000			
Total biaya	2.940.192	131.859	390.000	960.000	1.458.333
<i>Cost driver</i> yang mewakili	Unit produksi bakso ayam	Unit produksi bakso ayam	JTKTL	Jam mesin	Luas gedung

Rumus perhitungan *pool rate* bakso ayam:

$$\text{Tarif } pool \text{ rate} = \frac{\text{Jumlah biaya aktivitas}}{\text{cost driver}}$$

$$\text{Tarif } pool \text{ rate } 1 = \frac{131.859}{12.000} = 10,99$$

$$\text{Tarif } pool \text{ rate } 2 = \frac{390.000}{130} = 3.000$$

$$\text{Tarif } pool \text{ rate } 3 = \frac{960.000}{26} = 36.923,16$$

$$\text{Tarif } pool \text{ rate } 4 = \frac{1.458.333}{63,75} = 22.876$$

5) Tahap kedua, menghitung BOP menggunakan rumus berikut:

$$\text{BOP} = \text{Tarif } pool \text{ rate} \times \text{jumlah cost driver}$$

Tabel 4.90
Penentuan BOP Bakso Ayam Desember 2019

Keterangan	Jumlah (Rp)
<i>Pool 1</i> 10,99 x 12.000	131.880
<i>Pool 2</i> 3.000 x 130	390.000
<i>Pool 3</i> 36.923,16 x 26	960.002,16
<i>Pool 4</i> 22.876 x 63,75	1.458.345
Total tarif BOP	2.940.227,16

Pada tabel 4.90 menjelaskan besarnya BOP produk bakso ayam sesuai dengan aktivitas produksi yang dilakukan bulan Desember 2019, untuk menghitung HPP bakso ayam dengan metode ABC, dengan melihat informasi pada tabel 4.84, tabel 4.85, dan tabel 4.90.

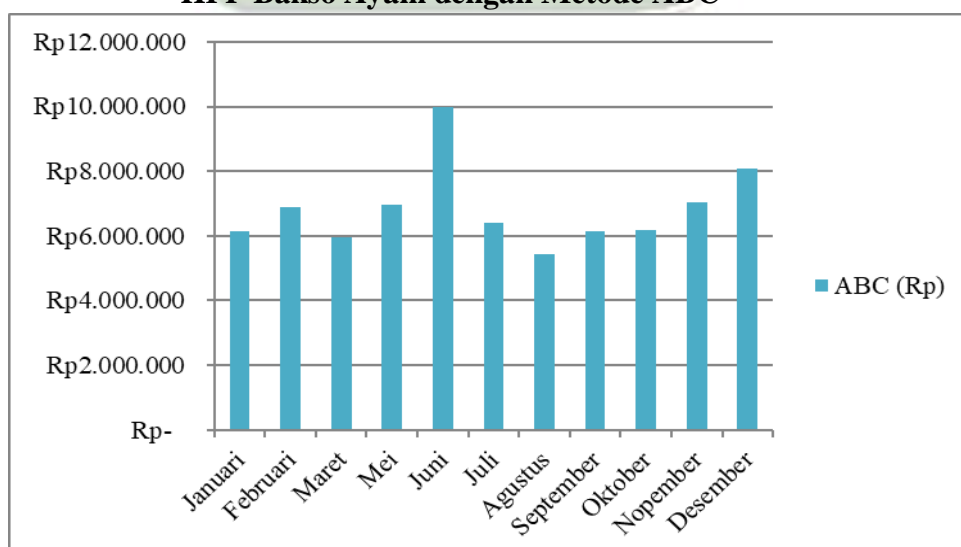
Tabel 4.91
HPP Bakso Ayam dengan Metode ABC

Keterangan	HPP (Rp)
Biaya bahan baku	4.342.800
Biaya tenaga kerja langsung	810.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik	2.940.227,16
Total biaya produksi	8.093.027,16
Volume produksi	12.000
Hpp/unit	674,42

HPP bakso ayam menggunakan metode ABC sebesar Rp8.093.027,16 HPP/unit sebesar Rp674,42.

Harga pokok bakso ayam menggunakan metode ABC menghasilkan HPP yang berbeda tiap bulannya yang diakibatkan jumlah volume produksi bakso ayam. Bakso ayam yang merupakan produk unggulan dari Padu Adinda Palangka Raya sehingga memang diproduksi dengan jumlah yang banyak atau masal. Berikut rangkuman HPP bakso ayam dengan menggunakan metode ABC.

Grafik 4.1
HPP Bakso Ayam dengan Metode ABC



2. Harga Pokok Produksi *Nugget* Metode *Activity Based Costing* (ABC)

a. Produksi *Nugget* Bulan Januari 2019

1) Bahan Baku *Nugget*

Bahan baku yang digunakan Padu Adinda dalam membuat *nugget* pada bulan Januari 2019, dapat di lihat pada tabel 4.92.

Tabel 4.92
Bahan Baku *Nugget* Bulan Januari 2019

Nama Bahan	Pemakaian	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Total (Rp)
Daging ayam fillet	24	Kg	50.000	2.000.000
Roti tawar	12	Pack	10.000	120.000
Wartel	4	Kg	16.000	64.000
Susu SKM	4	Pack	6.500	26.000
Daun bawang	4	Ons	2.500	10.000
Merica	16	Bks Kcl	1.000	16.000
Micin	4	Bks Kcl	4.300	17.200
Garam	4	Bks Kcl	4.300	17.200
Royco ayam	4	Bks Bsr	8.500	34.000
Gula	1	Kg	13.000	13.000
Total Biaya Bahan Baku <i>Nugget</i>				2.317.400

Sumber: peneliti tahun 2020.

Jumlah penggunaan bahan baku untuk membuat *nugget* selama bulan Januari 2019 adalah sebesar sebesar Rp2.317.400.

2) Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tabel 4.93
Biaya Tenaga Kerja Langsung Bulan Januari 2019

Keterangan	Jumlah Produksi	Satuan	Jumlah Tenaga Kerja	Biaya Tenaga Kerja Langsung (Rp)
<i>Nugget</i>	160	Box	1	810.000
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung				810.000

Sumber: peneliti tahun 2020.

3) Biaya *Overhead* Pabrik (BOP)

BOP dalam memproduksi olahan *nugget* bulan Januari 2019 dapat dilihat di tabel 4.94.

Tabel 4.94
BOP *Nugget* Bulan Januari 2019

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
Biaya listrik	66.667
Biaya tenaga kerja tidak langsung	390.000
Biaya bahan bakar kendaraan	10.260
Biaya depresiasi Gedung	1.458.333
Biaya penggilingan	144.000
Biaya pembentukan	180.000
Biaya panir	120.000
Biaya pengemasan	210.000
Total BOP Bulan Januari 2019	2.579.260

Sumber: peneliti tahun 2020.

Tabel 4.95
Penjelasan BOP Bulan Januari 2019

Jenis Biaya	Keterangan
Biaya pengilingan Rp 6.000/Kg	24 Kg x Rp 6.000 = Rp 144.000
Biaya pembentukan Rp 5.000/Kg	36 Kg x Rp 5.000 = Rp 180.000
Biaya Panir Rp 12.000/Kg	10 Kg x Rp 12.000 = Rp 120.000
Biaya pengemasan	6 Pack x Rp 35.000 = 210.000

Sumber: peneliti tahun 2020.

Penentuan harga pokok produksi *nugget* dengan menggunakan metode ABC:

4) Menghitung tarif alokasi BOP dan *pool rate*

Tabel 4.96
Tarif Alokasi BOP *Cost Driver* Januari 2019

Keterangan	<i>Cost Driver</i>	<i>Nugget</i>
Unit produksi ⁽¹⁾	Box	160
Jam tenaga kerja tidak langsung ⁽²⁾	JTKTL	130
Jam mesin ⁽³⁾	JM	16

Luas gedung ⁽⁴⁾	M ²	63,75
----------------------------	----------------	-------

Tabel 4.97
Perhitungan *Pool Rate* BOP Nugget Januari 2019

Dalam rupiah

Keterangan	BOP	Pool 1	Pool 2	Pool 3	Pool 4
Biaya listrik	66.667	66.667			
Biaya TKTL	390.000		390.000		
Biaya bahan bakar motor	10.260	10.260			
Biaya depresiasi Gedung	1.458.333				1.458.333
Biaya penggilingan	144.000			144.000	
Biaya pembentukan	180.000			180.000	
Biaya panir	120.000	120.000			
Biaya pengemasan	210.000	210.000			
Total biaya	2.579.260	406.927	390.000	324.000	1.458.333
<i>Cost driver</i> yang mewakili	Unit produksi <i>nugget</i>	Unit produksi <i>Nugget</i>	JTKTL	Jam mesin	Luas gedung

Rumus perhitungan *pool rate nugget*:

$$\text{Tarif } \textit{pool rate} = \frac{\text{Jumlah biaya aktivitas}}{\text{cost driver}}$$

$$\text{Tarif } \textit{pool rate} 1 = \frac{406.927}{160} = 2.543,30$$

$$\text{Tarif } \textit{pool rate} 2 = \frac{390.000}{130} = 3.000$$

$$\text{Tarif } \textit{pool rate} 3 = \frac{324.000}{16} = 20.250$$

$$\text{Tarif } \textit{pool rate} 4 = \frac{1.458.333}{63,75} = 22.876$$

5) Tahap kedua, menghitung BOP menggunakan rumus berikut:

$$\text{BOP} = \text{Tarif } \textit{pool rate} \times \text{jumlah cost driver}$$

Tabel 4.98
Penentuan BOP Nugget Januari 2019

Keterangan	Jumlah (Rp)
<i>Pool 1</i> 2.543,30 x 160	406.928
<i>Pool 2</i> 3.000 x 130	390.000
<i>Pool 3</i> 20.250 x 16	324.000
<i>Pool 4</i> 22.876 x 63,75	1.458.345
Total tarif BOP	2.579.273

Pada tabel 4.97 menjelaskan besarnya BOP *nugget* sesuai dengan aktivitas produksi yang dilakukan, untuk menghitung HPP *nugget* dengan metode ABC dengan melihat informasi pada tabel 4.92, tabel 4.93, dan tabel 4.98.

Tabel 4.99
HPP *Nugget* dengan Metode ABC

Keterangan	HPP (Rp)
Biaya bahan baku	2.317.400
Biaya tenaga kerja langsung	810.000
Biaya overhead pabrik	2.579.273
Total biaya produksi	5.706.673
Volume produksi	160
Hpp/unit	35.667

HPP *nugget* menggunakan metode ABC sebesar Rp5.706.673 dengan HPP/unit sebesar Rp35.667.

b. Produksi *Nugget* Bulan Februari 2019

1) Bahan Baku *Nugget*

Bahan baku yang digunakan Padu Adinda dalam membuat *nugget* pada bulan Februari 2019, dapat di lihat pada tabel 4.100.

Tabel 4.100
Bahan Baku *Nugget* Bulan Februari 2019

Nama Bahan	Pemakaian	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Total (Rp)
Daging ayam fillet	30	Kg	48.000	1.440.000
Roti tawar	15	Pack	10.000	150.000
Wartel	5	Kg	14.000	70.000
Susu SKM	5	Pack	6.500	32.500
Daun bawang	5	Ons	2.500	12.500
Merica	20	Bks Kcl	1.000	20.000
Micin	2,5	Bks Bsr	8.600	21.500
Garam	2,5	Bks Bsr	8.600	21.500
Royco ayam	5	Bks Bsr	8.500	42.500

Gula	1 ¹ / ₂	Kg	13.000	19.500
Total Biaya Bahan Baku <i>Nugget</i>				1.830.000

Sumber: peneliti tahun 2020.

Jumlah penggunaan bahan baku untuk membuat *nugget* selama bulan Februari 2019 adalah sebesar sebesar Rp1.830.000.

2) Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tabel 4.101
Biaya Tenaga Kerja Langsung Bulan Februari 2019

Keterangan	Jumlah Produksi	Satuan	Jumlah Tenaga Kerja	Biaya Tenaga Kerja Langsung (Rp)
<i>Nugget</i>	200	Box	1	810.000
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung				810.000

Sumber: peneliti tahun 2020.

3) Biaya *Overhead* Pabrik (BOP)

BOP dalam memproduksi olahan *nugget* bulan Februari 2019 dapat dilihat di tabel 4.102.

Tabel 4.102
BOP *Nugget* Bulan Februari 2019

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
Biaya listrik	66.667
Biaya tenaga kerja tidak langsung	390.000
Biaya bahan bakar kendaraan	12.825
Biaya depresiasi Gedung	1.458.333
Biaya penggilingan	180.000
Biaya pembentukan	225.000
Biaya panir	180.000
Biaya pengemasan	280.000
Total BOP Bulan Februari 2019	2.792.825

Sumber: peneliti tahun 2020.

Tabel 4.103
Penjelasan BOP Bulan Februari 2019

Jenis Biaya	Keterangan
Biaya penggilingan Rp6.000/Kg	30 Kg x Rp 6.000 = Rp180.000
Biaya pembentukan	45 Kg x Rp 5.000 = Rp225.000

Rp5.000/Kg	
Biaya Panir Rp12.000/Kg	15 Kg x Rp 12.000 = Rp180.000
Biaya pengemasan	8 <i>pack</i> x Rp 35.000 =Rp280.000

Sumber: peneliti tahun 2020.

Penentuan harga pokok produksi *nugget* dengan menggunakan metode ABC:

4) Menghitung tarif alokasi BOP dan *pool rate*

Tabel 4.104
Tarif Alokasi BOP Cost Driver Februari 2019

Keterangan	<i>Cost Driver</i>	<i>Nugget</i>
Unit produksi ⁽¹⁾	Box	200
Jam tenaga kerja tidak langsung ⁽²⁾	JTKTL	130
Jam mesin ⁽³⁾	JM	20
Luas gedung ⁽⁴⁾	M ²	63,75

Tabel 4.105
Perhitungan *Pool Rate* BOP *Nugget* Februari 2019

Keterangan	Dalam rupiah				
	BOP	<i>Pool 1</i>	<i>Pool 2</i>	<i>Pool 3</i>	<i>Pool 4</i>
Biaya listrik	66.667	66.667			
Biaya TKTL	390.000		390.000		
Biaya bahan bakar motor	12.825	12.825			
Biaya depresiasi gedung	1.458.333				1.458.333
Biaya penggilingan	180.000			180.000	
Biaya pembentukan	225.000			225.000	
Biaya panir	180.000	180.000			
Biaya pengemasan	280.000	280.000			
Total biaya	2.792.825	539.492	390.000	405.000	1.458.333
<i>Cost driver</i> yang mewakili	Unit produksi <i>nugget</i>	Unit produksi <i>Nugget</i>	JTKTL	Jam mesin	Luas gedung

Rumus perhitungan *pool rate nugget*:

$$\text{Tarif } \textit{pool rate} = \frac{\text{Jumlah biaya aktivitas}}{\text{cost driver}}$$

$$\text{Tarif } \textit{pool rate} 1 = \frac{539.492}{200} = 2.697,46$$

$$\text{Tarif } \textit{pool rate} 2 = \frac{390.000}{130} = 3.000$$

$$\text{Tarif } \textit{pool rate} 3 = \frac{405.000}{20} = 20.250$$

$$\text{Tarif pool rate 4} = \frac{1.458.333}{63,75} = 22.876$$

5) Tahap kedua, menghitung BOP menggunakan rumus berikut:

$$\text{BOP} = \text{Tarif pool rate} \times \text{jumlah cost driver}$$

Tabel 4.106
Penentuan BOP Nugget Februari 2019

Keterangan	Jumlah (Rp)
<i>Pool 1</i> 2.697,46 x 200	539.492
<i>Pool 2</i> 3.000 x 130	390.000
<i>Pool 3</i> 20.250 x 20	405.000
<i>Pool 4</i> 22.876 x 63,75	1.458.345
Total tarif BOP	2.792.837

Pada tabel 4.106 menjelaskan besarnya BOP *nugget* sesuai dengan aktivitas produksi yang dilakukan, untuk menghitung HPP *nugget* dengan metode ABC dengan melihat informasi pada tabel 4.100, tabel 4.101, dan tabel 4.106.

Tabel 4.107
HPP Nugget dengan Metode ABC

Keterangan	HPP (Rp)
Biaya bahan baku	1.830.000
Biaya tenaga kerja langsung	810.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik	2.792.837
Total biaya produksi	5.432.837
Volume produksi	200
Hpp/unit	27.164,18

HPP *nugget* menggunakan metode ABC sebesar Rp5.432.837 dengan HPP/unit sebesar Rp27.164,18.

c. Produksi *Nugget* Bulan Juli 2019

1) Bahan Baku *Nugget*

Bahan baku yang digunakan Padu Adinda dalam membuat *nugget* pada bulan Juli 2019, dapat di lihat pada tabel 4.108.

Tabel 4.108
Bahan Baku *Nugget* Bulan Juli 2019

Nama Bahan	Pemakaian	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Total (Rp)
Daging ayam fillet	15	Kg	48.000	720.000
Roti tawar	8	Pack	10.000	80.000
Wartel	1 ½	Kg	18.000	27.000
Susu SKM	1	Pack	6.500	6.500
Daun bawang	1	Ons	2.500	2.500
Merica	8	Bks Kcl	1.000	8.000
Micin	2	Bks Kcl	4.300	8.600
Garam	2	Bks Kcl	4.300	8.600
Royco ayam	2	Bks Bsr	8.500	17.000
Gula	½	Kg	13.000	6.500
Total Biaya Bahan Baku <i>Nugget</i>				884.700

Sumber: peneliti tahun 2020.

Jumlah penggunaan bahan baku untuk membuat *nugget* selama bulan Juli 2019 adalah sebesar sebesar Rp884.700.

2) Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tabel 4.109
Biaya Tenaga Kerja Langsung Bulan Juli 2019

Keterangan	Jumlah Produksi	Satuan	Jumlah Tenaga Kerja	Biaya Tenaga Kerja Langsung (Rp)
<i>Nugget</i>	100	Box	1	810.000
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung				810.000

Sumber: peneliti tahun 2020.

3) Biaya *Overhead* Pabrik (BOP)

BOP dalam memproduksi olahan *nugget* bulan Juli 2019 dapat dilihat di tabel 4.110.

Tabel 4.110
BOP Nugget Bulan Juli 2019

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
Biaya listrik	66.667
Biaya tenaga kerja tidak langsung	390.000
Biaya bahan bakar kendaraan	12.825
Biaya depresiasi Gedung	1.458.333
Biaya penggilingan	90.000
Biaya pembentukan	112.500
Biaya panir	84.000
Biaya pengemasan	140.000
Total BOP Bulan Juli 2019	2.354.235

Sumber: peneliti tahun 2020.

Tabel 4.111
Penjelasan BOP Bulan Juli 2019

Jenis Biaya	Keterangan
Biaya pengilingan Rp6.000/Kg	15 Kg x Rp 6.000 = Rp90.000
Biaya pembentukan Rp5.000/Kg	22,5 Kg x Rp 5.000 = Rp112.500
Biaya Panir Rp12.000/Kg	7 Kg x Rp 12.000 = Rp84.000
Biaya pengemasan	4 <i>pack</i> x Rp 35.000 =Rp140.000

Sumber: peneliti tahun 2020.

Penentuan harga pokok produksi *nugget* dengan menggunakan metode ABC:

4) Menghitung tarif alokasi BOP dan *pool rate*

Tabel 4.112
Tarif Alokasi BOP Cost Driver Juli 2019

Keterangan	<i>Cost Driver</i>	<i>Nugget</i>
Unit produksi ⁽¹⁾	Box	100
Jam tenaga kerja tidak langsung ⁽²⁾	JTKTL	130
Jam mesin ⁽³⁾	JM	20
Luas gedung ⁽⁴⁾	M ²	63,75

Tabel 4.113
Perhitungan Pool Rate BOP Nugget Juli 2019

Dalam rupiah

Keterangan	BOP	Pool 1	Pool 2	Pool 3	Pool 4
Biaya listrik	66.667	66.667			
Biaya TKTL	390.000		390.000		
Biaya bahan bakar motor	12.825	12.825			
Biaya depresiasi gedung	1.458.333				1.458.333
Biaya penggilingan	90.000			90.000	
Biaya pembentukan	112.500			112.500	
Biaya panir	84.000	84.000			
Biaya pengemasan	140.000	140.000			
Total biaya	2.354.235	303.492	390.000	202.500	1.458.333
Cost driver yang mewakili	Unit produksi nugget	Unit produksi Nugget	JTKTL	Jam mesin	Luas gedung

Rumus perhitungan *pool rate nugget*:

$$\text{Tarif pool rate} = \frac{\text{Jumlah biaya aktivitas}}{\text{cost driver}}$$

$$\text{Tarif pool rate 1} = \frac{303.492}{100} = 3.034,92$$

$$\text{Tarif pool rate 2} = \frac{390.000}{130} = 3.000$$

$$\text{Tarif pool rate 3} = \frac{202.500}{20} = 10.125$$

$$\text{Tarif pool rate 4} = \frac{1.458.333}{63,75} = 22.876$$

5) Tahap kedua, menghitung BOP menggunakan rumus berikut:

$$\text{BOP} = \text{Tarif pool rate} \times \text{jumlah cost driver}$$

Tabel 4.114
Penentuan BOP Nugget

Keterangan	Jumlah (Rp)
Pool 1 3.034,92 x 100	303.492
Pool 2 3.000 x 130	390.000
Pool 3 10.125 x 20	202.500
Pool 4 22.876 x 63,75	1.458.345
Total tarif BOP	2.354.337

Pada tabel 4.114 menjelaskan besarnya BOP *nugget* sesuai dengan aktivitas produksi yang dilakukan, untuk menghitung HPP *nugget* dengan metode ABC dengan melihat informasi pada tabel 4.108, tabel 4.109, dan tabel 4.114.

Tabel 4.115
HPP *Nugget* dengan Metode ABC

Keterangan	HPP (Rp)
Biaya bahan baku	884.700
Biaya tenaga kerja langsung	810.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik	2.354.337
Total biaya produksi	4.049.037
Volume produksi	100
Hpp/unit	40.490,37

HPP *nugget* menggunakan metode ABC sebesar Rp4.049.037 dengan HPP/unit sebesar Rp40.490,37.

d. Produksi *Nugget* Bulan Agustus 2019

1) Bahan Baku *Nugget*

Bahan baku yang digunakan Padu Adinda dalam membuat *nugget* pada bulan Agustus 2019, dapat di lihat pada tabel 4.116.

Tabel 4.116
Bahan Baku *Nugget* Bulan Agustus 2019

Nama Bahan	Pemakaian	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Total (Rp)
Daging ayam fillet	10	Kg	55.000	550.000
Roti tawar	6	<i>Pack</i>	10.000	60.000
Wartel	1	Kg	18.000	18.000
Susu SKM	1	<i>Pack</i>	6.500	6.500
Daun bawang	1	Ons	2.500	2.500
Merica	4	Bks Kcl	1.000	4.000
Micin	1	Bks Kcl	4.300	4.300
Garam	1	Bks Kcl	4.300	4.300
Royco ayam	1	Bks Bsr	8.500	8.500

Gula	½	Kg	13.000	6.500
Total Biaya Bahan Baku <i>Nugget</i>				664.600

Sumber: peneliti tahun 2020.

Jumlah penggunaan bahan baku untuk membuat *nugget* selama bulan Agustus 2019 adalah sebesar sebesar Rp664.600.

2) Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tabel 4.117
Biaya Tenaga Kerja Langsung Bulan Agustus 2019

Keterangan	Jumlah Produksi	Satuan	Jumlah Tenaga Kerja	Biaya Tenaga Kerja Langsung (Rp)
<i>Nugget</i>	65	Box	1	810.000
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung				810.000

Sumber: peneliti tahun 2020.

3) Biaya *Overhead* Pabrik (BOP)

BOP dalam memproduksi olahan *nugget* bulan Agustus 2019 dapat dilihat di tabel 4.118.

Tabel 4.118
BOP *Nugget* Bulan Agustus 2019

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
Biaya listrik	66.667
Biaya tenaga kerja tidak langsung	390.000
Biaya bahan bakar kendaraan	10.260
Biaya depresiasi Gedung	1.458.333
Biaya penggilingan	60.000
Biaya pembentukan	75.000
Biaya panir	48.000
Biaya pengemasan	105.000
Total BOP Bulan Agustus 2019	2.213.260

Sumber: peneliti tahun 2020.

Tabel 4.119
Penjelasan BOP Bulan Agustus 2019

Jenis Biaya	Keterangan
Biaya pengilingan Rp6.000/Kg	10 Kg x Rp 6.000 = Rp60.000
Biaya pembentukan	15 Kg x Rp 5.000 = Rp75.000

Rp5.000/Kg	
Biaya Panir Rp12.000/Kg	4 Kg x Rp 12.000 = Rp48.000
Biaya pengemasan	3 pack x Rp 35.000 =Rp105.000

Sumber: peneliti tahun 2020.

Penentuan harga pokok produksi *nugget* dengan menggunakan metode ABC:

4) Menghitung tarif alokasi BOP dan *pool rate*

Tabel 4.120
Tarif Alokasi BOP Cost Driver Agustus 2019

Keterangan	<i>Cost Driver</i>	<i>Nugget</i>
Unit produksi ⁽¹⁾	Box	65
Jam tenaga kerja tidak langsung ⁽²⁾	JTKTL	130
Jam mesin ⁽³⁾	JM	16
Luas gedung ⁽⁴⁾	M ²	63,75

Tabel 4.121
Perhitungan *Pool Rate* BOP *Nugget* Agustus 2019

Dalam rupiah					
Keterangan	BOP	<i>Pool 1</i>	<i>Pool 2</i>	<i>Pool 3</i>	<i>Pool 4</i>
Biaya listrik	66.667	66.667			
Biaya TKTL	390.000		390.000		
Biaya bahan bakar motor	10.260	10.260			
Biaya depresiasi gedung	1.458.333				1.458.333
Biaya penggilingan	60.000			60.000	
Biaya pembentukan	75.000			75.000	
Biaya panir	48.000	48.000			
Biaya pengemasan	105.000	105.000			
Total biaya	2.213.260	229.927	390.000	135.000	1.458.333
<i>Cost driver</i> yang mewakili	Unit produksi <i>nugget</i>	Unit produksi <i>nugget</i>	JTKTL	Jam mesin	Luas gedung

Rumus perhitungan *pool rate nugget*:

$$\text{Tarif } \textit{pool rate} = \frac{\text{Jumlah biaya aktivitas}}{\text{cost driver}}$$

$$\text{Tarif } \textit{pool rate 1} = \frac{229.927}{65} = 3.537,34$$

$$\text{Tarif } \textit{pool rate 2} = \frac{390.000}{130} = 3.000$$

$$\text{Tarif pool rate 3} = \frac{135.000}{16} = 8.437,50$$

$$\text{Tarif pool rate 4} = \frac{1.458.333}{63,75} = 22.876$$

5) Tahap kedua, menghitung BOP menggunakan rumus berikut:

$$\text{BOP} = \text{Tarif pool rate} \times \text{jumlah cost driver}$$

Tabel 4.122
Penentuan BOP Nugget

Keterangan	Jumlah (Rp)
<i>Pool 1</i> 3.034,92 x 100	229.927,10
<i>Pool 2</i> 3.000 x 130	390.000
<i>Pool 3</i> 10.125 x 20	135.000
<i>Pool 4</i> 22.876 x 63,75	1.458.345
Total tarif BOP	2.213.272,10

Pada tabel 4.120 menjelaskan besarnya BOP *nugget* sesuai dengan aktivitas produksi yang dilakukan, untuk menghitung HPP *nugget* dengan metode ABC dengan melihat informasi pada tabel 4.116, tabel 4.117, dan tabel 4.122.

Tabel 4.123
HPP Nugget dengan Metode ABC

Keterangan	HPP (Rp)
Biaya bahan baku	664.600
Biaya tenaga kerja langsung	810.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik	2.213.272,10
Total biaya produksi	3.687.872,10
Volume produksi	65
Hpp/unit	56.736,49

HPP *nugget* menggunakan metode ABC sebesar Rp3.687.872,10 dengan HPP/unit sebesar Rp56.736,49.

e. Produksi *Nugget* Bulan September 2019

1) Bahan Baku *Nugget*

Bahan baku yang digunakan Padu Adinda dalam membuat *nugget* pada bulan September 2019, dapat di lihat pada tabel 4.124.

Tabel 4.124
Bahan Baku *Nugget* Bulan September 2019

Nama Bahan	Pemakaian	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Total (Rp)
Daging ayam fillet	24	Kg	50.000	1.200.000
Roti tawar	12	Pack	10.000	120.000
Wartel	4	Kg	18.000	72.000
Susu SKM	4	Pack	6.500	26.000
Daun bawang	4	Ons	2.500	10.000
Merica	16	Bks Kcl	1.000	16.000
Micin	4	Bks Kcl	4.300	17.200
Garam	4	Bks Kcl	4.300	17.200
Royco ayam	4	Bks Bsr	8.500	34.000
Gula	1	Kg	13.000	13.000
Total Biaya Bahan Baku <i>Nugget</i>				1.525.400

Sumber: peneliti tahun 2020.

Jumlah penggunaan bahan baku untuk membuat *nugget* selama bulan September 2019 adalah sebesar sebesar Rp1.525.400.

2) Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tabel 4.125
Biaya Tenaga Kerja Langsung Bulan September 2019

Keterangan	Jumlah Produksi	Satuan	Jumlah Tenaga Kerja	Biaya Tenaga Kerja Langsung (Rp)
<i>Nugget</i>	160	Box	1	810.000
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung				810.000

Sumber: peneliti tahun 2020.

3) Biaya *Overhead* Pabrik (BOP)

BOP dalam memproduksi olahan *nugget* bulan September 2019 dapat dilihat di tabel 4.126.

Tabel 4.126
BOP *Nugget* Bulan September 2019

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
Biaya listrik	66.667
Biaya tenaga kerja tidak langsung	390.000
Biaya bahan bakar kendaraan	10.260
Biaya depresiasi Gedung	1.458.333
Biaya penggilingan	144.000
Biaya pembentukan	180.000
Biaya panir	120.000
Biaya pengemasan	210.000
Total BOP Bulan September 2019	2.579.260

Sumber: peneliti tahun 2020.

Tabel 4.127
Penjelasan BOP Bulan September 2019

Jenis Biaya	Keterangan
Biaya pengilingan Rp6.000/Kg	24 Kg x Rp 6.000 = Rp144.000
Biaya pembentukan Rp5.000/Kg	36 Kg x Rp 5.000 = Rp180.000
Biaya Panir Rp12.000/Kg	10 Kg x Rp 12.000 = Rp120.000
Biaya pengemasan	6 <i>pack</i> x Rp 35.000 =Rp210.000

Sumber: peneliti tahun 2020.

Penentuan harga pokok produksi *nugget* dengan menggunakan metode ABC:

4) Menghitung tarif alokasi BOP dan *pool rate*

Tabel 4.128
Tarif Alokasi BOP Cost Driver September 2019

Keterangan	<i>Cost Driver</i>	<i>Nugget</i>
Unit produksi ⁽¹⁾	Box	160
Jam tenaga kerja tidak langsung ⁽²⁾	JTKTL	130
Jam mesin ⁽³⁾	JM	16
Luas gedung ⁽⁴⁾	M ²	63,75

Tabel 4.129
Perhitungan *Pool Rate* BOP Nugget September 2019

Dalam rupiah

Keterangan	BOP	<i>Pool 1</i>	<i>Pool 2</i>	<i>Pool 3</i>	<i>Pool 4</i>
Biaya listrik	66.667	66.667			
Biaya TKTL	390.000		390.000		
Biaya bahan bakar motor	10.260	10.260			
Biaya depresiasi gedung	1.458.333				1.458.333
Biaya penggilingan	144.000			144.000	
Biaya pembentukan	180.000			180.000	
Biaya panir	120.000	120.000			
Biaya pengemasan	210.000	210.000			
Total biaya	2.579.260	406.927	390.000	324.000	1.458.333
<i>Cost driver</i> yang mewakili	Unit produksi <i>nugget</i>	Unit produksi <i>nugget</i>	JTKTL	Jam mesin	Luas gedung

Rumus perhitungan *pool rate nugget*:

$$\begin{aligned} \text{Tarif } \textit{pool rate} &= \frac{\text{Jumlah biaya aktivitas}}{\text{cost driver}} \\ \text{Tarif } \textit{pool rate} 1 &= \frac{406.927}{160} = 2.543,30 \\ \text{Tarif } \textit{pool rate} 2 &= \frac{390.000}{130} = 3.000 \\ \text{Tarif } \textit{pool rate} 3 &= \frac{324.000}{16} = 20.250 \\ \text{Tarif } \textit{pool rate} 4 &= \frac{1.458.333}{63,75} = 22.876 \end{aligned}$$

5) Tahap kedua, menghitung BOP menggunakan rumus berikut:

$$\text{BOP} = \text{Tarif } \textit{pool rate} \times \text{jumlah cost driver}$$

Tabel 4.130
Penentuan BOP Nugget

Keterangan	Jumlah (Rp)
<i>Pool 1</i> 3.034,92 x 100	406.928
<i>Pool 2</i> 3.000 x 130	390.000
<i>Pool 3</i> 10.125 x 20	324.000
<i>Pool 4</i> 22.876 x 63,75	1.458.345
Total tarif BOP	2.579.273

Pada tabel 4.128 menjelaskan besarnya BOP *nugget* sesuai dengan aktivitas produksi yang dilakukan, untuk menghitung HPP *nugget* dengan metode ABC dengan melihat informasi pada tabel 4.124, tabel 4.125, dan tabel 4.130.

Tabel 4.131
HPP *Nugget* dengan Metode ABC

Keterangan	HPP (Rp)
Biaya bahan baku	1.525.400
Biaya tenaga kerja langsung	810.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik	2.579.273
Total biaya produksi	4.914.673
Volume produksi	160
Hpp/unit	30.717

HPP *nugget* menggunakan metode ABC sebesar Rp4.914.673 dengan HPP/unit sebesar Rp30.717.

f. Produksi *Nugget* Bulan Oktober 2019

1) Bahan Baku *Nugget*

Bahan baku yang digunakan Padu Adinda dalam membuat *nugget* pada bulan Oktober 2019, dapat di lihat pada tabel 4.132.

Tabel 4.132
Bahan Baku *Nugget* Bulan Oktober 2019

Nama Bahan	Pemakaian	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Total (Rp)
Daging ayam fillet	30	Kg	50.000	1.500.000
Roti tawar	15	<i>Pack</i>	11.000	165.000
Wartel	5	Kg	16.000	80.000
Susu SKM	5	<i>Pack</i>	6.500	32.500
Daun bawang	5	Ons	2.500	12.500
Merica	20	Bks Kcl	1.000	20.000
Micin	2,5	Bks Kcl	4.300	10.750
Garam	2,5	Bks Kcl	4.300	10.750
Royco ayam	5	Bks Bsr	8.500	42.500

Gula	1 ½	Kg	13.000	19.500
Total Biaya Bahan Baku <i>Nugget</i>				1.893.500

Sumber: peneliti tahun 2020.

Jumlah penggunaan bahan baku untuk membuat *nugget* selama bulan September 2019 adalah sebesar sebesar Rp1.893.500.

2) Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tabel 4.133
Biaya Tenaga Kerja Langsung Bulan Oktober 2019

Keterangan	Jumlah Produksi	Satuan	Jumlah Tenaga Kerja	Biaya Tenaga Kerja Langsung (Rp)
<i>Nugget</i>	200	Box	1	810.000
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung				810.000

Sumber: peneliti tahun 2020.

3) Biaya *Overhead* Pabrik (BOP)

BOP dalam memproduksi olahan *nugget* bulan Oktober 2019 dapat dilihat di tabel 4.134.

Tabel 4.134
BOP *Nugget* Bulan Oktober 2019

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
Biaya listrik	66.667
Biaya tenaga kerja tidak langsung	390.000
Biaya bahan bakar kendaraan	12.825
Biaya depresiasi Gedung	1.458.333
Biaya penggilingan	180.000
Biaya pembentukan	225.000
Biaya panir	150.000
Biaya pengemasan	280.000
Total BOP Bulan Oktober 2019	2.762.825

Sumber: peneliti tahun 2020.

Tabel 4.135
Penjelasan BOP Bulan Oktober 2019

Jenis Biaya	Keterangan
Biaya pengilingan Rp6.000/Kg	30 Kg x Rp 6.000 = Rp180.000
Biaya pembentukan	45 Kg x Rp 5.000 = Rp225.000

Rp5.000/Kg	
Biaya Panir Rp12.000/Kg	12.5 Kg x Rp 12.000 = Rp150.000
Biaya pengemasan	8 <i>pack</i> x Rp 35.000 =Rp280.000

Sumber: peneliti tahun 2020.

Penentuan harga pokok produksi *nugget* dengan menggunakan metode ABC:

4) Menghitung tarif alokasi BOP dan *pool rate*

Tabel 4.136
Tarif Alokasi BOP Cost Driver Oktober 2019

Keterangan	<i>Cost Driver</i>	<i>Nugget</i>
Unit produksi ⁽¹⁾	Box	200
Jam tenaga kerja tidak langsung ⁽²⁾	JTKTL	130
Jam mesin ⁽³⁾	JM	20
Luas gedung ⁽⁴⁾	M ²	63,75

Tabel 4.137
Perhitungan *Pool Rate* BOP *Nugget* Oktober 2019

Dalam rupiah

Keterangan	BOP	<i>Pool 1</i>	<i>Pool 2</i>	<i>Pool 3</i>	<i>Pool 4</i>
Biaya listrik	66.667	66.667			
Biaya TKTL	390.000		390.000		
Biaya bahan bakar motor	12.825	12.825			
Biaya depresiasi gedung	1.458.333				1.458.333
Biaya penggilingan	180.000			180.000	
Biaya pembentukan	225.000			225.000	
Biaya panir	150.000	150.000			
Biaya pengemasan	280.000	280.000			
Total biaya	2.762.825	509.492	390.000	405.000	1.458.333
<i>Cost driver</i> yang mewakili	Unit produksi <i>nugget</i>	Unit produksi <i>nugget</i>	JTKTL	Jam mesin	Luas gedung

Rumus perhitungan *pool rate nugget*:

$$\begin{aligned} \text{Tarif } \textit{pool rate} &= \frac{\text{Jumlah biaya aktivitas}}{\text{cost driver}} \\ \text{Tarif } \textit{pool rate 1} &= \frac{509.492}{200} = 2.547,46 \\ \text{Tarif } \textit{pool rate 2} &= \frac{390.000}{130} = 3.000 \end{aligned}$$

$$\text{Tarif pool rate 3} = \frac{405.000}{20} = 20.250$$

$$\text{Tarif pool rate 4} = \frac{1.458.333}{63,75} = 22.876$$

5) Tahap kedua, menghitung BOP menggunakan rumus berikut:

$$\text{BOP} = \text{Tarif pool rate} \times \text{jumlah cost driver}$$

Tabel 4.138
Penentuan BOP Nugget

Keterangan	Jumlah (Rp)
<i>Pool 1</i> 3.034,92 x 100	509.492
<i>Pool 2</i> 3.000 x 130	390.000
<i>Pool 3</i> 10.125 x 20	405.000
<i>Pool 4</i> 22.876 x 63,75	1.458.345
Total tarif BOP	2.762.837

Pada tabel 4.138 menjelaskan besarnya BOP *nugget* sesuai dengan aktivitas produksi yang dilakukan, untuk menghitung HPP *nugget* dengan metode ABC dengan melihat informasi pada tabel 4.132, tabel 4.133, dan tabel 4.138.

Tabel 4.139
HPP Nugget dengan Metode ABC

Keterangan	HPP (Rp)
Biaya bahan baku	1.893.500
Biaya tenaga kerja langsung	810.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik	2.762.837
Total biaya produksi	5.466.337
Volume produksi	200
Hpp/unit	27.331,69

HPP *nugget* menggunakan metode ABC sebesar Rp5.466.337 dengan HPP/unit sebesar Rp27.331,69.

g. Produksi *Nugget* Bulan Nopember 2019

1) Bahan Baku *Nugget*

Bahan baku yang digunakan Padu Adinda dalam membuat *nugget* pada bulan Nopember 2019, dapat di lihat pada tabel 4.140.

Tabel 4.140
Bahan Baku *Nugget* Bulan Nopember 2019

Nama Bahan	Pemakaian	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Total (Rp)
Daging ayam fillet	35	Kg	50.000	1.750.000
Roti tawar	17	Pack	11.000	187.000
Wartel	6	Kg	16.000	96.000
Susu SKM	6	Pack	6.500	39.000
Daun bawang	6	Ons	2.500	15.000
Merica	25	Bks Kcl	1.000	25.000
Micin	3	Bks Kcl	4.300	12.900
Garam	3	Bks Kcl	4.300	12.900
Royco ayam	5	Bks Bsr	8.500	42.500
Gula	2	Kg	13.000	26.000
Total Biaya Bahan Baku <i>Nugget</i>				2.206.300

Sumber: peneliti tahun 2020.

Jumlah penggunaan bahan baku untuk membuat *nugget* selama bulan Nopember 2019 adalah sebesar sebesar Rp2.206.300.

2) Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tabel 4.141
Biaya Tenaga Kerja Langsung Bulan Nopember 2019

Keterangan	Jumlah Produksi	Satuan	Jumlah Tenaga Kerja	Biaya Tenaga Kerja Langsung (Rp)
<i>Nugget</i>	250	Box	1	810.000
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung				810.000

Sumber: peneliti tahun 2020.

3) Biaya *Overhead* Pabrik (BOP)

BOP dalam memproduksi olahan *nugget* bulan Nopember 2019 dapat dilihat di tabel 4.142.

Tabel 4.142
BOP *Nugget* Bulan Nopember 2019

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
Biaya listrik	66.667
Biaya tenaga kerja tidak langsung	390.000
Biaya bahan bakar kendaraan	20.520
Biaya depresiasi Gedung	1.458.333
Biaya penggilingan	210.000
Biaya pembentukan	250.000
Biaya panir	180.000
Biaya pengemasan	350.000
Total BOP Bulan Oktober 2019	2.925.520

Sumber: peneliti tahun 2020.

Tabel 4.143
Penjelasan BOP Bulan Oktober 2019

Jenis Biaya	Keterangan
Biaya pengilingan Rp6.000/Kg	35 Kg x Rp6.000 = Rp210.000
Biaya pembentukan Rp5.000/Kg	50 Kg x Rp5.000 = Rp250.000
Biaya Panir Rp12.000/Kg	15 Kg x Rp 12.000 = Rp180.000
Biaya pengemasan	10 <i>pack</i> x Rp 35.000 =Rp350.000

Sumber: peneliti tahun 2020.

Penentuan harga pokok produksi *nugget* dengan menggunakan metode ABC:

4) Menghitung tarif alokasi BOP dan *pool rate*

Tabel 4.144
Tarif Alokasi BOP Cost Driver Nopember 2019

Keterangan	<i>Cost Driver</i>	<i>Nugget</i>
Unit produksi ⁽¹⁾	Box	250
Jam tenaga kerja tidak langsung ⁽²⁾	JTKTL	130
Jam mesin ⁽³⁾	JM	32
Luas gedung ⁽⁴⁾	M ²	63,75

Tabel 4.145
Perhitungan Pool Rate BOP Nugget Nopember 2019

Dalam rupiah

Keterangan	BOP	Pool 1	Pool 2	Pool 3	Pool 4
Biaya listrik	66.667	66.667			
Biaya TKTL	390.000		390.000		
Biaya bahan bakar motor	20.520	20.520			
Biaya depresiasi gedung	1.458.333				1.458.333
Biaya penggilingan	210.000			210.000	
Biaya pembentukan	250.000			250.000	
Biaya panir	180.000	180.000			
Biaya pengemasan	350.000	350.000			
Total biaya	2.925.520	617.187	390.000	460.000	1.458.333
Cost driver yang mewakili	Unit produksi nugget	Unit produksi nugget	JTKTL	Jam mesin	Luas gedung

Rumus perhitungan *pool rate nugget*:

$$\begin{aligned} \text{Tarif } pool \text{ rate} &= \frac{\text{Jumlah biaya aktivitas}}{\text{cost driver}} \\ \text{Tarif } pool \text{ rate } 1 &= \frac{617.187}{250} = 2.468,75 \\ \text{Tarif } pool \text{ rate } 2 &= \frac{390.000}{130} = 3.000 \\ \text{Tarif } pool \text{ rate } 3 &= \frac{460.000}{32} = 14.375 \\ \text{Tarif } pool \text{ rate } 4 &= \frac{1.458.333}{63,75} = 22.876 \end{aligned}$$

5) Tahap kedua, menghitung BOP menggunakan rumus berikut:

$$\text{BOP} = \text{Tarif } pool \text{ rate} \times \text{jumlah cost driver}$$

Tabel 4.146
Penentuan BOP Nugget

Keterangan	Jumlah (Rp)
Pool 1 3.034,92 x 100	617.187,50
Pool 2 3.000 x 130	390.000
Pool 3 10.125 x 20	460.000
Pool 4 22.876 x 63,75	1.458.345
Total tarif BOP	2.925.532,50

Pada tabel 4.146 menjelaskan besarnya BOP *nugget* sesuai dengan aktivitas produksi yang dilakukan, untuk menghitung HPP *nugget* dengan metode ABC dengan melihat informasi pada tabel 4.140, tabel 4.141, dan tabel 4.146.

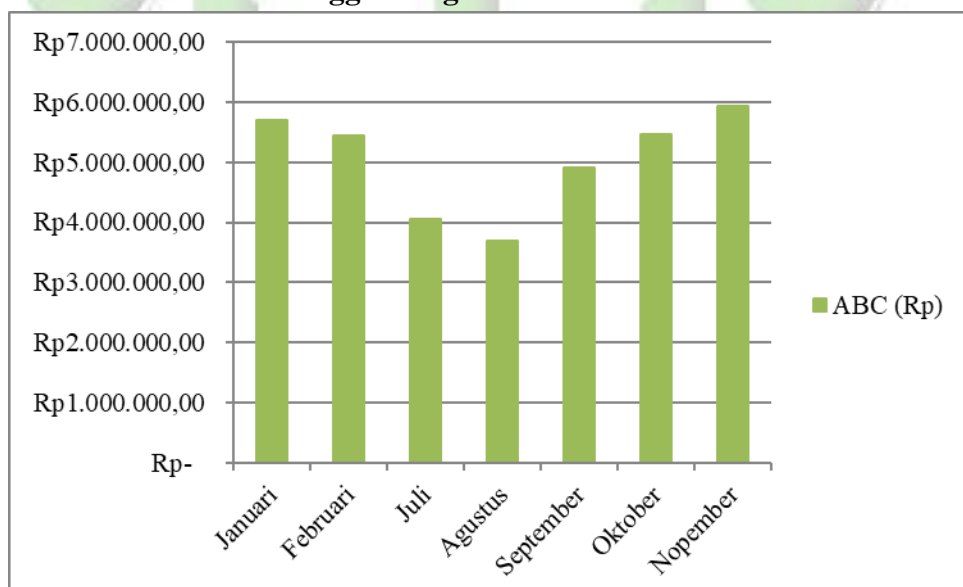
Tabel 4.147
HPP *Nugget* dengan Metode ABC

Keterangan	HPP (Rp)
Biaya bahan baku	2.206.300
Biaya tenaga kerja langsung	810.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik	2.925.532,50
Total biaya produksi	5.941.832,50
Volume produksi	250
Hpp/unit	23.767,33

HPP *nugget* menggunakan metode ABC sebesar Rp5.941.832,50 dengan HPP/unit sebesar Rp23.767,33.

HPP *nugget* yang di produksi sesuai dengan jumlah pesanan memiliki HPP yang berubah seiring dengan banyaknya jumlah volume yang diproduksi. Berikut rangkuman HPP *nugget* dengan menggunakan metode ABC.

Grafik 4.2
HPP *Nugget* dengan Metode ABC



3. Harga Pokok Produksi Bakso Ayam Metode *Variable Costing*

Analisis perhitungan harga pokok produksi bakso ayam pada Padu Adinda Palangka Raya dengan menggunakan metode *variable costing* dapat membantu dalam mengendalikan biaya produksi, sebagai perencanaan laba jangka pendek dan membantu dalam proses pengambilan keputusan jangka pendek.

Dalam perhitungan harga pokok produksi, metode *variable costing* hanya memperhitungkan biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik variabel. Dimana untuk saat ini pemilik Padu Adinda Palangka Raya hanya menghitung jumlah biaya bahan baku yang dikeluarkan ditambah dengan keuntungan yang ingin didapatkan.⁴⁹ Perhitungan yang dilakukan oleh pemilik Padu Adinda Palangka Raya tidak mencerminkan biaya yang benar-benar telah dikeluarkan untuk memproduksi bakso ayam dan *nugget*, karena tidak menghitung biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik variabel yang mereka keluarkan. Metode *variable costing* mungkin bisa membantu pemilik Padu Adinda Palangka Raya dalam menghitung HPP bakso ayam dan *nugget* yang lebih sesuai.

⁴⁹Wawancara dengan pemilik Padu Adinda Palangka Raya, 15 September 2020, Pukul 09.23 Wib, di Kota Palangka Raya

a. Produksi Bakso Ayam Bulan Januari 2019

1) Bahan Baku Bakso Ayam

Biaya bahan baku pada bulan Januari 2019 yang digunakan Padu Adinda Palangka Raya dalam memproduksi bakso ayam dapat dilihat pada tabel 4.2 sebesar Rp2.714.400.

2) Biaya Tenaga Kerja Langsung

Total biaya tenaga kerja langsung pada Padu Adinda Palangka Raya sebesar Rp810.000 untuk satu orang tenaga kerja yang dijelaskan pada tabel 4.3.

3) Biaya *Overhead* Pabrik (BOP) Variabel

BOP dalam memproduksi olahan bakso ayam dapat dilihat di tabel 4.4 sebesar Rp2.605.260. Sedangkan BOP variabel dalam proses produksi bakso ayam merupakan BOP yang berubah seiring dengan besarnya volume produksi Padu Adinda Palangka Raya pada bulan Januari 2019 dapat dilihat di tabel 4.148.

Tabel 4.148
Biaya BOP Variabel Bakso Ayam Januari 2019

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
Biaya tenaga kerja tidak langsung	390.000
Biaya bahan bakar kendaraan	10.260
Biaya penggilingan	240.000
Biaya pembentukan	400.000
Biaya pengemasan	40.000
Total BOP Variabel Bulan Januari	1.080.260

Jumlah BOP variabel bakso ayam sebesar Rp1.080.260, untuk menghitung HPP bakso ayam menggunakan metode *variable costing*, komponen biaya perhitungan tersebut adalah biaya bahan baku

langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan BOP variabel. Perhitungan HPP bakso ayam dengan menggunakan metode *variable costing* dapat dilihat pada tabel 4.149.

Tabel 4.149
HPP Bakso Ayam dengan Metode *Variable Costing*

Keterangan	HPP (Rp)
Biaya bahan baku	2.714.400
Biaya tenaga kerja langsung	810.000
Biaya overhead pabrik	1.080.260
Total biaya produksi	4.604.660
Volume produksi	8.000
Hpp/unit	575,58

HPP bakso ayam dengan menggunakan metode *variable costing* sebesar Rp4.604.660 dengan HPP/unit sebesar Rp575,58.

b. Produksi Bakso Ayam Bulan Februari 2019

1) Bahan Baku Bakso Ayam

Biaya bahan baku pada bulan Februari 2019 yang digunakan Padu Adinda Palangka Raya dalam memproduksi bakso ayam dapat dilihat pada tabel 4.12 sebesar Rp3.293.000.

2) Biaya Tenaga Kerja Langsung

Total biaya tenaga kerja langsung pada Padu Adinda Palangka Raya sebesar Rp810.000 untuk satu orang tenaga kerja yang dijelaskan pada tabel 4.13.

3) Biaya *Overhead* Pabrik (BOP) Variabel

BOP dalam memproduksi olahan bakso ayam dapat dilihat di tabel 4.14. Sedangkan BOP variable dalam proses produksi bakso ayam pada Padu Adinda Palangka Raya dapat dilihat di tabel 4.150.

Tabel 4.150
Biaya BOP Variabel Bakso Ayam Februari 2019

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
Biaya bahan bakar kendaraan	12.825
Biaya tenaga kerja tidak langsung	390.000
Biaya penggilingan	300.000
Biaya pembentukan	500.000
Biaya pengemasan	45.000
Total BOP Variabel Bulan Februari	1.247.825

Pada tabel 4.150 tersebut menjelaskan jumlah BOP variabel bakso ayam sebesar Rp1.247.825. HPP bakso ayam bulan Februari 2019 menggunakan metode *variable costing*, dapat dilihat pada tabel 4.151.

Tabel 4.151
HPP Bakso Ayam dengan Metode *Variable Costing*

Keterangan	HPP (Rp)
Biaya bahan baku	3.293.000
Biaya tenaga kerja langsung	810.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik	1.247.825
Total biaya produksi	5.350.825
Volume produksi	10.000
Hpp/unit	535,08

HPP bakso ayam dengan menggunakan metode *variable costing* sebesar Rp5.350.825 dengan HPP/unit sebesar Rp535,08.

c. Produksi Bakso Ayam Bulan Maret 2019

1) Bahan Baku Bakso Ayam

Biaya bahan baku pada bulan Maret 2019 yang digunakan Padu Adinda Palangka Raya dalam memproduksi bakso ayam dapat dilihat pada tabel 4.20 sebesar Rp2.533.800.

2) Biaya Tenaga Kerja Langsung

Total biaya tenaga kerja langsung pada Padu Adinda Palangka Raya sebesar Rp810.000 untuk satu orang tenaga kerja yang dijelaskan

pada tabel 4.21.

3) Biaya *Overhead* Pabrik (BOP) Variabel

BOP dalam memproduksi olahan bakso ayam dapat dilihat di tabel 4.22. Sedangkan BOP variable dalam proses produksi bakso ayam pada Padu Adinda Palangka Raya dapat dilihat di tabel 4.152.

Tabel 4.152
Biaya BOP Variabel Bakso Ayam Maret 2019

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
Biaya bahan bakar kendaraan	10.260
Biaya tenaga kerja tidak langsung	390.000
Biaya penggilingan	240.000
Biaya pembentukan	400.000
Biaya pengemasan	40.000
Total BOP Variabel Bulan Maret	1.080.260

Pada tabel 4.152 tersebut menjelaskan jumlah BOP variabel bakso ayam sebesar Rp1.080.260. HPP bakso ayam bulan Maret 2019 menggunakan metode *variable costing*, dapat dilihat pada tabel 4.153.

Tabel 4.153
HPP Bakso Ayam dengan Metode *Variable Costing*

Keterangan	HPP (Rp)
Biaya bahan baku	2.533.800
Biaya tenaga kerja langsung	810.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik	1.080.260
Total biaya produksi	4.424.060
Volume produksi	8.000
Hpp/unit	553

HPP bakso ayam dengan menggunakan metode *variable costing* sebesar Rp4.424.060 dengan HPP/unit sebesar Rp553.

d. Produksi Bakso Ayam Bulan Mei 2019

1) Bahan Baku Bakso Ayam

Biaya bahan baku pada bulan Mei 2019 yang digunakan Padu Adinda Palangka Raya dalam memproduksi bakso ayam dapat dilihat pada tabel 4.28 sebesar Rp3.384.250.

2) Biaya Tenaga Kerja Langsung

Total biaya tenaga kerja langsung pada Padu Adinda Palangka Raya sebesar Rp810.000 untuk satu orang tenaga kerja yang dijelaskan pada tabel 4.29.

3) Biaya *Overhead* Pabrik (BOP) Variabel

BOP dalam memproduksi olahan bakso ayam dapat dilihat di tabel 4.30. Sedangkan BOP variable dalam proses produksi bakso ayam pada Padu Adinda Palangka Raya dapat dilihat di tabel 4.154.

Tabel 4.154
Biaya BOP Variabel Bakso Ayam Mei 2019

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
Biaya bahan bakar kendaraan	12.825
Biaya tenaga kerja tidak langsung	390.000
Biaya penggilingan	300.000
Biaya pembentukan	500.000
Biaya pengemasan	45.000
Total BOP Variabel Bulan Mei	1.247.825

Pada tabel 4.154 tersebut menjelaskan jumlah BOP variabel bakso ayam sebesar Rp1.247.825. HPP bakso ayam bulan Mei 2019 menggunakan metode *variable costing*, dapat dilihat pada tabel 4.155.

Tabel 4.155
HPP Bakso Ayam dengan Metode *Variable Costing*

Keterangan	HPP (Rp)
Biaya bahan baku	3.384.250
Biaya tenaga kerja langsung	810.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik	1.247.825
Total biaya produksi	5.442.075
Volume produksi	10.000
Hpp/unit	544,20

HPP bakso ayam dengan menggunakan metode *variable costing* sebesar Rp5.442.075 dengan HPP/unit sebesar Rp544,20.

e. Produksi Bakso Ayam Bulan Juni 2019

1) Bahan Baku Bakso Ayam

Biaya bahan baku pada bulan Juni 2019 yang digunakan Padu Adinda Palangka Raya dalam memproduksi bakso ayam dapat dilihat pada tabel 4.36 sebesar Rp5.293.750.

2) Biaya Tenaga Kerja Langsung

Total biaya tenaga kerja langsung pada Padu Adinda Palangka Raya sebesar Rp810.000 untuk satu orang tenaga kerja yang dijelaskan pada tabel 4.37.

3) Biaya *Overhead* Pabrik (BOP) Variabel

BOP dalam memproduksi olahan bakso ayam dapat dilihat di tabel 4.38. Sedangkan BOP variable dalam proses produksi bakso ayam pada Padu Adinda Palangka Raya dapat dilihat di tabel 4.156.

Tabel 4.156
Biaya BOP Variabel Bakso Ayam Juni 2019

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
Biaya bahan bakar kendaraan	20.520
Biaya tenaga kerja tidak langsung	990.000
Biaya penggilingan	480.000

Biaya pembentukan	800.000
Biaya pengemasan	80.000
Total BOP Variabel Bulan Juni	2.370.520

Pada tabel 4.156 tersebut menjelaskan jumlah BOP variabel bakso ayam sebesar Rp2.370.520. HPP bakso ayam bulan Juni 2019 menggunakan metode *variable costing*, dapat dilihat pada tabel 4.157.

Tabel 4.157
HPP Bakso Ayam dengan Metode *Variable Costing*

Keterangan	HPP (Rp)
Biaya bahan baku	5.293.750
Biaya tenaga kerja langsung	810.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik	2.370.520
Total biaya produksi	8.474.270
Volume produksi	16.000
Hpp/unit	529,64

HPP bakso ayam dengan menggunakan metode *variable costing* sebesar Rp8.474.270 dengan HPP/unit sebesar Rp529,64.

f. Produksi Bakso Ayam Bulan Juli 2019

1) Bahan Baku Bakso Ayam

Biaya bahan baku pada bulan Juli 2019 yang digunakan Padu Adinda Palangka Raya dalam memproduksi bakso ayam dapat dilihat pada tabel 4.44 sebesar Rp2.912.125.

2) Biaya Tenaga Kerja Langsung

Total biaya tenaga kerja langsung pada Padu Adinda Palangka Raya sebesar Rp810.000 untuk satu orang tenaga kerja yang dijelaskan pada tabel 4.45.

3) Biaya *Overhead* Pabrik (BOP) Variabel

BOP dalam memproduksi olahan bakso ayam dapat dilihat di tabel 4.46. Sedangkan BOP variable dalam proses produksi bakso ayam pada Padu Adinda Palangka Raya dapat dilihat di tabel 4.158.

Tabel 4.158
Biaya BOP Variabel Bakso Ayam Juli 2019

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
Biaya bahan bakar kendaraan	12.825
Biaya tenaga kerja tidak langsung	390.000
Biaya penggilingan	270.000
Biaya pembentukan	450.000
Biaya pengemasan	40.000
Total BOP Variabel Bulan Juli	1.162.825

Pada tabel 4.158 tersebut menjelaskan jumlah BOP variabel bakso ayam sebesar Rp1.162.825. HPP bakso ayam bulan Juli 2019 menggunakan metode *variable costing*, dapat dilihat pada tabel 4.159.

Tabel 4.159
HPP Bakso Ayam dengan Metode *Variable Costing*

Keterangan	HPP (Rp)
Biaya bahan baku	2.912.125
Biaya tenaga kerja langsung	810.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik	1.162.825
Total biaya produksi	4.884.950
Volume produksi	9.000
Hpp/unit	542,77

HPP bakso ayam dengan menggunakan metode *variable costing* sebesar Rp4.884.950 dengan HPP/unit sebesar Rp542,77.

g. Produksi Bakso Ayam Bulan Agustus 2019

1) Bahan Baku Bakso Ayam

Biaya bahan baku pada bulan Agustus 2019 yang digunakan Padu Adinda Palangka Raya dalam memproduksi bakso ayam dapat dilihat

pada tabel 4.52 sebesar Rp2.195.800.

2) Biaya Tenaga Kerja Langsung

Total biaya tenaga kerja langsung pada Padu Adinda Palangka Raya sebesar Rp810.000 untuk satu orang tenaga kerja yang dijelaskan pada tabel 4.53.

3) Biaya *Overhead* Pabrik (BOP) Variabel

BOP dalam memproduksi olahan bakso ayam dapat dilihat di tabel 4.54. Sedangkan BOP variable dalam proses produksi bakso ayam pada Padu Adinda Palangka Raya dapat dilihat di tabel 4.160.

Tabel 4.160
Biaya BOP Variabel Bakso Ayam Agustus 2019

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
Biaya bahan bakar kendaraan	10.260
Biaya tenaga kerja tidak langsung	390.000
Biaya penggilingan	180.000
Biaya pembentukan	300.000
Biaya pengemasan	40.000
Total BOP Variabel Bulan Agustus	920.260

Pada tabel 4.160 tersebut menjelaskan jumlah BOP variabel bakso ayam sebesar Rp920.260 HPP bakso ayam bulan Agustus 2019 menggunakan metode *variable costing*, dapat dilihat pada tabel 4.161.

Tabel 4.161
HPP Bakso Ayam dengan Metode *Variable Costing*

Keterangan	HPP (Rp)
Biaya bahan baku	2.195.800
Biaya tenaga kerja langsung	810.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik	920.260
Total biaya produksi	3.926.060
Volume produksi	6.000
Hpp/unit	654,34

HPP bakso ayam dengan menggunakan metode *variable costing* sebesar Rp3.926.060 dengan HPP/unit sebesar Rp654,34.

h. Produksi Bakso Ayam Bulan September 2019

1) Bahan Baku Bakso Ayam

Biaya bahan baku pada bulan September 2019 yang digunakan Padu Adinda Palangka Raya dalam memproduksi bakso ayam dapat dilihat pada tabel 4.60 sebesar Rp2.742.400.

2) Biaya Tenaga Kerja Langsung

Total biaya tenaga kerja langsung pada Padu Adinda Palangka Raya sebesar Rp810.000 untuk satu orang tenaga kerja yang dijelaskan pada tabel 4.61.

3) Biaya *Overhead* Pabrik (BOP) Variabel

BOP dalam memproduksi olahan bakso ayam dan *nugget* dapat dilihat di tabel 4.62. Sedangkan BOP variable dalam proses produksi bakso ayam pada Padu Adinda Palangka Raya dapat dilihat di tabel 4.162.

Tabel 4.162
Biaya BOP Variabel Bakso Ayam September 2019

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
Biaya bahan bakar kendaraan	10.260
Biaya tenaga kerja tidak langsung	390.000
Biaya penggilingan	240.000
Biaya pembentukan	400.000
Biaya pengemasan	40.000
Total BOP Variabel Bulan September	1.080.260

Pada tabel 4.162 tersebut menjelaskan jumlah BOP variabel bakso ayam sebesar Rp1.080.260. HPP bakso ayam bulan September 2019 menggunakan metode *variable costing*, dapat dilihat pada tabel 4.163.

Tabel 4.163
HPP Bakso Ayam dengan Metode *Variable Costing*

Keterangan	HPP (Rp)
Biaya bahan baku	2.742.400
Biaya tenaga kerja langsung	810.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik	1.080.260
Total biaya produksi	4.632.660
Volume produksi	8.000
Hpp/unit	579,08

HPP bakso ayam dengan menggunakan metode *variable costing* sebesar Rp4.632.660 dengan HPP/unit sebesar Rp579,08.

i. Produksi Bakso Ayam Bulan Oktober 2019

1) Bahan Baku Bakso Ayam

Biaya bahan baku pada bulan Oktober 2019 yang digunakan Padu Adinda Palangka Raya dalam memproduksi bakso ayam dapat dilihat pada tabel 4.68 sebesar Rp2.758.400.

2) Biaya Tenaga Kerja Langsung

Total biaya tenaga kerja langsung pada Padu Adinda Palangka Raya sebesar Rp810.000 untuk satu orang tenaga kerja yang dijelaskan pada tabel 4.69.

3) Biaya *Overhead* Pabrik (BOP) Variabel

BOP dalam memproduksi olahan bakso ayam dapat dilihat di tabel 4.70. Sedangkan BOP variable dalam proses produksi bakso ayam pada Padu Adinda Palangka Raya dapat dilihat di tabel 4.164.

Tabel 4.164
Biaya BOP Variabel Bakso Ayam Oktober 2019

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
Biaya bahan bakar kendaraan	12.825
Biaya tenaga kerja tidak langsung	390.000
Biaya penggilingan	240.000
Biaya pembentukan	400.000
Biaya pengemasan	40.000
Total BOP Variabel Bulan Oktober	1.082.825

Pada tabel 4.164 tersebut menjelaskan jumlah BOP variabel bakso ayam sebesar Rp1.082.825. HPP bakso ayam bulan Oktober 2019 menggunakan metode *variable costing*, dapat dilihat pada tabel 4.165.

Tabel 4.165
HPP Bakso Ayam dengan Metode *Variable Costing*

Keterangan	HPP (Rp)
Biaya bahan baku	2.758.400
Biaya tenaga kerja langsung	810.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik	1.082.825
Total biaya produksi	4.651.225
Volume produksi	8.000
Hpp/unit	581,40

HPP bakso ayam dengan menggunakan metode *variable costing* sebesar Rp4.651.225 dengan HPP/unit sebesar Rp581,40.

j. Produksi Bakso Ayam Bulan Nopember 2019

1) Bahan Baku Bakso Ayam

Biaya bahan baku pada bulan Nopember 2019 yang digunakan Padu Adinda Palangka Raya dalam memproduksi bakso ayam dapat dilihat pada tabel 4.76 sebesar Rp3.426.500.

2) Biaya Tenaga Kerja Langsung

Total biaya tenaga kerja langsung pada Padu Adinda Palangka Raya sebesar Rp810.000 untuk satu orang tenaga kerja yang dijelaskan

pada tabel 4.78.

3) Biaya *Overhead* Pabrik (BOP) Variabel

BOP dalam memproduksi olahan bakso ayam dapat dilihat di tabel 4.79. Sedangkan BOP variable dalam proses produksi bakso ayam pada Padu Adinda Palangka Raya dapat dilihat di tabel 4.166.

Tabel 4.166
Biaya BOP Variabel Bakso Ayam Nopember 2019

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
Biaya bahan bakar kendaraan	20.520
Biaya tenaga kerja tidak langsung	390.000
Biaya penggilingan	300.000
Biaya pembentukan	500.000
Biaya pengemasan	50.000
Total BOP Variabel Bulan Nopember	1.260.520

Pada tabel 4.166 tersebut menjelaskan jumlah BOP variabel bakso ayam sebesar Rp1.260.520. HPP bakso ayam bulan Nopember 2019 menggunakan metode *variable costing*, dapat dilihat pada tabel 4.167.

Tabel 4.167
HPP Bakso Ayam dengan Metode *Variable Costing*

Keterangan	HPP (Rp)
Biaya bahan baku	3.426.500
Biaya tenaga kerja langsung	810.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik	1.260.520
Total biaya produksi	5.497.020
Volume produksi	10.000
Hpp/unit	549,70

HPP bakso ayam dengan menggunakan metode *variable costing* sebesar Rp5.497.020 dengan HPP/unit sebesar Rp549,70.

k. Produksi Bakso Ayam Bulan Desember 2019

1) Bahan Baku Bakso Ayam

Biaya bahan baku pada bulan Desember 2019 yang digunakan Padu Adinda Palangka Raya dalam memproduksi bakso ayam dapat dilihat pada tabel 4.84 sebesar Rp4.342.800.

2) Biaya Tenaga Kerja Langsung

Total biaya tenaga kerja langsung pada Padu Adinda Palangka Raya sebesar Rp810.000 untuk satu orang tenaga kerja yang dijelaskan pada tabel 4.85.

3) Biaya *Overhead* Pabrik (BOP) Variabel

BOP dalam memproduksi olahan bakso ayam dapat dilihat di tabel 4.86. Sedangkan BOP variable dalam proses produksi bakso ayam pada Padu Adinda Palangka Raya dapat dilihat di tabel 4.168.

Tabel 4.168
Biaya BOP Variabel Bakso Ayam Desember 2019

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
Biaya bahan bakar kendaraan	15.192
Biaya tenaga kerja tidak langsung	390.000
Biaya penggilingan	360.000
Biaya pembentukan	600.000
Biaya pengemasan	50.000
Total BOP Variabel Bulan Desember	1.415.192

Pada tabel 4.168 tersebut menjelaskan jumlah BOP variabel bakso ayam sebesar Rp1.260.520. HPP bakso ayam bulan Desember 2019 menggunakan metode *variable costing*, dapat dilihat pada tabel 4.169.

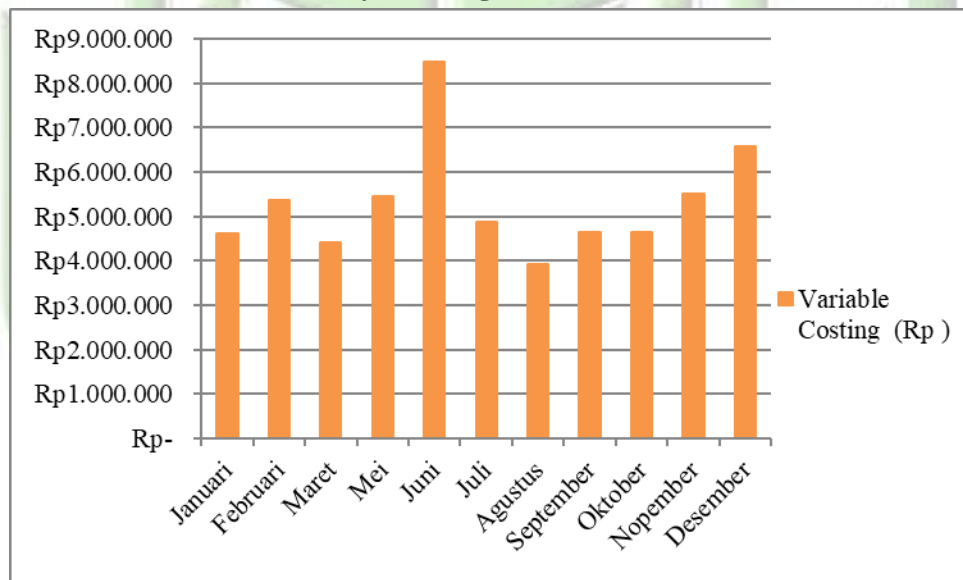
Tabel 4.169
HPP Bakso Ayam dengan Metode *Variable Costing*

Keterangan	HPP (Rp)
Biaya bahan baku	4.342.800
Biaya tenaga kerja langsung	810.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik	1.415.192
Total biaya produksi	6.567.992
Volume produksi	12.000
Hpp/unit	547,33

HPP bakso ayam dengan menggunakan metode *variable costing* sebesar Rp6.567.992 dengan HPP/unit sebesar Rp547,33.

HPP yang dihasilkan metode *variable costing* menghasilkan HPP yang lebih kecil daripada yang dihasilkan metode ABC. Berikut rangkuman HPP bakso ayam dengan menggunakan metode *variable costing*.

Grafik 4.3
HPP Bakso Ayam dengan Metode ABC



4. Harga Pokok Produksi *Nugget* Metode *Variable Costing*

a. Produksi *Nugget* Bulan Januari 2019

1) Bahan Baku *Nugget*

Biaya bahan baku pada bulan Januari 2019 yang digunakan Padu Adinda Palangka Raya dalam memproduksi *nugget* dapat di lihat pada tabel 4.92 sebesar Rp2.317.400.

2) Biaya Tenaga Kerja Langsung

Total biaya tenaga kerja langsung pada Padu Adinda Palangka Raya sebesar Rp810.000 untuk satu orang tenaga kerja yang dijelaskan pada tabel 4.93.

3) Biaya *Overhead* Pabrik (BOP) Variabel

BOP dalam memproduksi olahan *nugget* sebesar Rp2.579.260 dapat dilihat di tabel 4.94. Sedangkan BOP variabel produk *nugget* Padu Adinda Palangka Raya pada bulan Januari 2019 dapat dilihat di tabel 4.170.

Tabel 4.170
Biaya BOP Variabel *Nugget* Januari 2019

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
Biaya tenaga kerja tidak langsung	390.000
Biaya bahan bakar kendaraan	10.260
Biaya penggilingan	144.000
Biaya pembentukan	180.000
Biaya panir	120.000
Biaya pengemasan	210.000
Total BOP Variabel Bulan Januari	1.054.260

Jumlah BOP variabel *nugget* sebesar Rp1.054.260. Untuk menghitung HPP *nugget* menggunakan metode *variable costing*, komponen biaya perhitungan tersebut adalah biaya bahan baku

langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan BOP variabel. Perhitungan HPP *nugget* dengan menggunakan metode *variable costing* dapat dilihat pada tabel 4.171.

Tabel 4.171
HPP *Nugget* dengan Metode *Variable Costing*

Keterangan	HPP (Rp)
Biaya bahan baku	2.317.400
Biaya tenaga kerja langsung	810.000
Biaya overhead pabrik	1.054.260
Total biaya produksi	4.181.660
Volume produksi	160
Hpp/unit	26.135,38

HPP *nugget* dengan menggunakan metode *variable costing* sebesar Rp4.181.660 dengan HPP/unit sebesar Rp26.135,38.

b. Produksi *Nugget* Bulan Februari 2019

1) Bahan Baku *Nugget*

Biaya bahan baku pada bulan Februari 2019 yang digunakan Padu Adinda Palangka Raya dalam memproduksi *nugget* dapat di lihat pada tabel 4.100 sebesar Rp1.830.000.

2) Biaya Tenaga Kerja Langsung

Total biaya tenaga kerja langsung pada Padu Adinda Palangka Raya sebesar Rp810.000 untuk satu orang tenaga kerja yang dijelaskan pada tabel 4.101.

3) Biaya *Overhead* Pabrik (BOP) Variabel

BOP dalam memproduksi *nugget* dapat dilihat di tabel 4.102. Sedangkan BOP variabel dalam proses produksi *nugget* pada Padu Adinda Palangka Raya dapat dilihat di tabel 4.172.

Tabel 4.172
Biaya BOP Variabel *Nugget* Februari 2019

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
Biaya bahan bakar kendaraan	12.825
Biaya tenaga kerja tidak langsung	390.000
Biaya penggilingan	180.000
Biaya pembentukan	225.000
Biaya panir	180.000
Biaya pengemasan	280.000
Total BOP Variabel Bulan Februari	1.267.825

Pada tabel 4.172 tersebut menjelaskan jumlah BOP variabel *nugget* sebesar Rp1.267.825. HPP *nugget* bulan Februari 2019 menggunakan metode *variable costing*, dapat dilihat pada tabel 4.173.

Tabel 4.173
HPP *Nugget* dengan Metode *Variable Costing*

Keterangan	HPP (Rp)
Biaya bahan baku	1.830.000
Biaya tenaga kerja langsung	810.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik	1.267.825
Total biaya produksi	3.907.825
Volume produksi	200
Hpp/unit	19.539,13

HPP *nugget* dengan menggunakan metode *variable costing* sebesar Rp3.907.825 dengan HPP/unit sebesar Rp19.539,13.

c. Produksi *Nugget* Bulan Juli 2019

1) Bahan Baku *Nugget*

Biaya bahan baku pada bulan Juli 2019 yang digunakan Padu Adinda Palangka Raya dalam memproduksi *nugget* dapat di lihat pada tabel 4.108 sebesar Rp884.700.

2) Biaya Tenaga Kerja Langsung

Total biaya tenaga kerja langsung pada Padu Adinda Palangka Raya

sebesar Rp810.000 untuk satu orang tenaga kerja yang dijelaskan pada tabel 4.109.

3) Biaya *Overhead* Pabrik (BOP) Variabel

BOP dalam memproduksi *nugget* dapat dilihat di tabel 4.110. Sedangkan BOP variable dalam proses produksi *nugget* pada Padu Adinda Palangka Raya dapat dilihat di tabel 4.174.

Tabel 4.174
Biaya BOP Variabel *Nugget* Juli 2019

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
Biaya bahan bakar kendaraan	12.825
Biaya tenaga kerja tidak langsung	390.000
Biaya penggilingan	90.000
Biaya pembentukan	112.500
Biaya panir	84.000
Biaya pengemasan	140.000
Total BOP Variabel Bulan Juli	829.325

Pada tabel 4.174 tersebut menjelaskan jumlah BOP variabel *nugget* sebesar Rp829.325. HPP *nugget* bulan Juli 2019 menggunakan metode *variable costing*, dapat dilihat pada tabel 4.175.

Tabel 4.175
HPP *Nugget* dengan Metode *Variable Costing*

Keterangan	HPP (Rp)
Biaya bahan baku	884.700
Biaya tenaga kerja langsung	810.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik	829.325
Total biaya produksi	2.524.025
Volume produksi	100
Hpp/unit	25.240,25

HPP *nugget* dengan menggunakan metode *variable costing* sebesar Rp2.524.025 dengan HPP/unit sebesar Rp25.240,25.

d. Produksi *Nugget* Bulan Agustus 2019

1) Bahan Baku *Nugget*

Biaya bahan baku pada bulan Agustus 2019 yang digunakan Padu Adinda Palangka Raya dalam memproduksi *nugget* dapat di lihat pada tabel 4.116 sebesar Rp664.600.

2) Biaya Tenaga Kerja Langsung

Total biaya tenaga kerja langsung pada Padu Adinda Palangka Raya sebesar Rp810.000 untuk satu orang tenaga kerja yang dijelaskan pada tabel 4.117.

3) Biaya *Overhead* Pabrik (BOP) Variabel

BOP dalam memproduksi *nugget* dapat dilihat di tabel 4.118. Sedangkan BOP variable dalam proses produksi *nugget* pada Padu Adinda Palangka Raya dapat dilihat di tabel 4.176.

Tabel 4.176
Biaya BOP Variabel *Nugget* Agustus 2019

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
Biaya bahan bakar kendaraan	10.260
Biaya tenaga kerja tidak langsung	390.000
Biaya penggilingan	60.000
Biaya pembentukan	75.000
Biaya panir	48.000
Biaya pengemasan	105.000
Total BOP Variabel Bulan Agustus	688.260

Pada tabel 4.176 tersebut menjelaskan jumlah BOP variabel *nugget* sebesar Rp688.260. HPP *nugget* bulan Agustus 2019 menggunakan metode *variable costing*, dapat dilihat pada tabel 4.177.

Tabel 4.177
HPP Nugget dengan Metode Variable Costing

Keterangan	HPP (Rp)
Biaya bahan baku	664.600
Biaya tenaga kerja langsung	810.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik	688.260
Total biaya produksi	2.162.860
Volume produksi	65
Hpp/unit	33.274,77

HPP *nugget* dengan menggunakan metode *variable costing* sebesar Rp2.162.860 dengan HPP/unit sebesar Rp33.274,77.

e. Produksi *Nugget* Bulan September 2019

1) Bahan Baku *Nugget*

Biaya bahan baku pada bulan September 2019 yang digunakan Padu Adinda Palangka Raya dalam memproduksi *nugget* dapat di lihat pada tabel 4.124 sebesar Rp1.525.400.

2) Biaya Tenaga Kerja Langsung

Total biaya tenaga kerja langsung pada Padu Adinda Palangka Raya sebesar Rp810.000 untuk satu orang tenaga kerja yang dijelaskan pada tabel 4.125.

3) Biaya *Overhead* Pabrik (BOP) Variabel

BOP dalam memproduksi *nugget* dapat dilihat di tabel 4.126. Sedangkan BOP variable dalam proses produksi *nugget* pada Padu Adinda Palangka Raya dapat dilihat di tabel 4.178.

Tabel 4.178
Biaya BOP Variabel Nugget September 2019

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
Biaya bahan bakar kendaraan	10.260
Biaya tenaga kerja tidak langsung	390.000
Biaya penggilingan	144.000

Biaya pembentukan	180.000
Biaya panir	120.000
Biaya pengemasan	210.000
Total BOP Variabel Bulan September	1.054.260

Pada tabel 4.178 tersebut menjelaskan jumlah BOP variabel *nugget* sebesar Rp1.054.260. HPP *nugget* bulan September 2019 menggunakan metode *variable costing*, dapat dilihat pada tabel 4.179.

Tabel 4.179
HPP Nugget dengan Metode *Variable Costing*

Keterangan	HPP (Rp)
Biaya bahan baku	1.525.400
Biaya tenaga kerja langsung	810.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik	1.054.260
Total biaya produksi	3.389.660
Volume produksi	160
Hpp/unit	21.185,38

HPP *nugget* dengan menggunakan metode *variable costing* sebesar Rp3.389.660 dengan HPP/unit sebesar Rp21.185,38.

f. Produksi *Nugget* Bulan Oktober 2019

1) Bahan Baku *Nugget*

Biaya bahan baku pada bulan Oktober 2019 yang digunakan Padu Adinda Palangka Raya dalam memproduksi *nugget* dapat di lihat pada tabel 4.132 sebesar Rp1.893.500.

2) Biaya Tenaga Kerja Langsung

Total biaya tenaga kerja langsung pada Padu Adinda Palangka Raya sebesar Rp810.000 untuk satu orang tenaga kerja yang dijelaskan pada tabel 4.133.

3) Biaya *Overhead* Pabrik (BOP) Variabel

BOP dalam memproduksi *nugget* dapat dilihat di tabel 4.134.

Sedangkan BOP variable dalam proses produksi *nugget* pada Padu Adinda Palangka Raya dapat dilihat di tabel 4.180.

Tabel 4.180
Biaya BOP Variabel *Nugget* Oktober 2019

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
Biaya bahan bakar kendaraan	12.825
Biaya tenaga kerja tidak langsung	390.000
Biaya penggilingan	180.000
Biaya pembentukan	225.000
Biaya panir	150.000
Biaya pengemasan	280.000
Total BOP Variabel Bulan Oktober	1.237.825

Pada tabel 4.180 tersebut menjelaskan jumlah BOP variabel *nugget* sebesar Rp1.237.825. HPP *nugget* bulan Oktober 2019 menggunakan metode *variable costing*, dapat dilihat pada tabel 4.181.

Tabel 4.181
HPP *Nugget* dengan Metode *Variable Costing*

Keterangan	HPP (Rp)
Biaya bahan baku	1.893.500
Biaya tenaga kerja langsung	810.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik	1.237.825
Total biaya produksi	3.941.325
Volume produksi	200
Hpp/unit	19.706,63

HPP *nugget* dengan menggunakan metode *variable costing* sebesar Rp3.941.325 dengan HPP/unit sebesar Rp19.706,63.

g. Produksi *Nugget* Bulan Nopember 2019

1) Bahan Baku *Nugget*

Biaya bahan baku pada bulan Nopember 2019 yang digunakan

Padu Adinda Palangka Raya dalam memproduksi *nugget* dapat di lihat pada tabel 4.140 sebesar Rp2.206.300.

2) Biaya Tenaga Kerja Langsung

Total biaya tenaga kerja langsung pada Padu Adinda Palangka Raya sebesar Rp810.000 untuk satu orang tenaga kerja yang dijelaskan pada tabel 4.141.

3) Biaya *Overhead* Pabrik (BOP) Variabel

BOP dalam memproduksi *nugget* dapat dilihat di tabel 4.142. Sedangkan BOP variable dalam proses produksi *nugget* pada Padu Adinda Palangka Raya dapat dilihat di tabel 4.182.

Tabel 4.182
Biaya BOP Variabel *Nugget* Nopember 2019

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
Biaya bahan bakar kendaraan	20.520
Biaya tenaga kerja tidak langsung	390.000
Biaya penggilingan	210.000
Biaya pembentukan	250.000
Biaya panir	180.000
Biaya pengemasan	350.000
Total BOP Variabel Bulan Nopember	1.400.520

Pada tabel 4.182 tersebut menjelaskan jumlah BOP variabel *nugget* sebesar Rp1.400.520. HPP *nugget* bulan Nopember 2019 menggunakan metode *variable costing*, dapat dilihat pada tabel 4.183.

Tabel 4.183
HPP *Nugget* dengan Metode *Variable Costing*

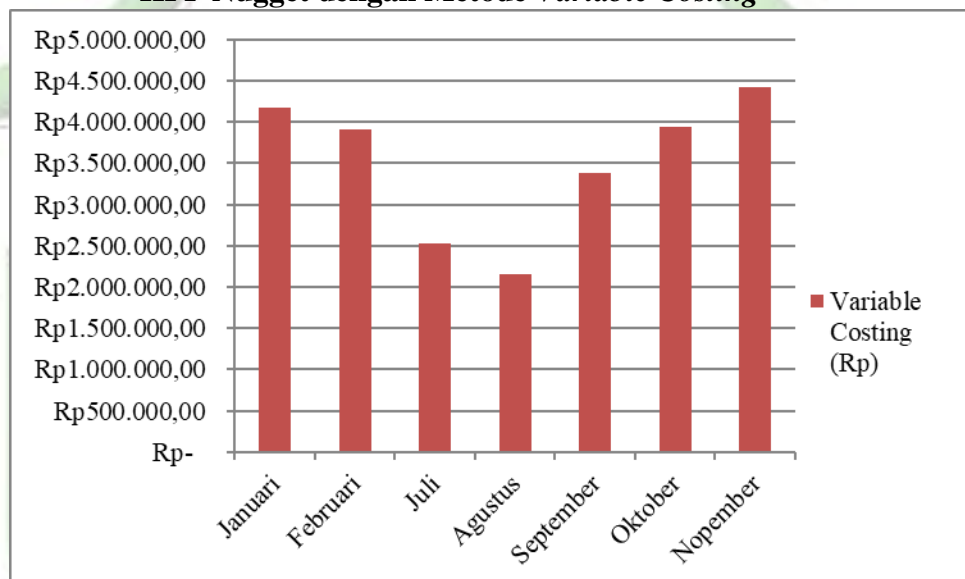
Keterangan	HPP (Rp)
Biaya bahan baku	2.206.300
Biaya tenaga kerja langsung	810.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik	1.400.520
Total biaya produksi	4.416.820
Volume produksi	250

Hpp/unit	17.667,28
----------	-----------

HPP *nugget* dengan menggunakan metode *variable costing* sebesar Rp4.416.820 dengan HPP/unit sebesar Rp17.667,28.

Produk *nugget* yang diproduksi sesuai dengan jumlah pesanan dapat menggunakan metode *variable costing* dalam penentuan HPPnya. Karena tidak mengakibatkan *over cost*. Berikut rangkuman HPP *nugget* menggunakan *variable costing*.

Grafik 4.4
HPP Nugget dengan Metode Variable Costing



C. Perbandingan Metode ABC dan *Variable Costing* Dalam Penentuan

Harga Pokok Produksi Bakso Ayam Dan Nugget

1. Perbandingan Metode ABC dan *Variable Costing* dalam penentuan

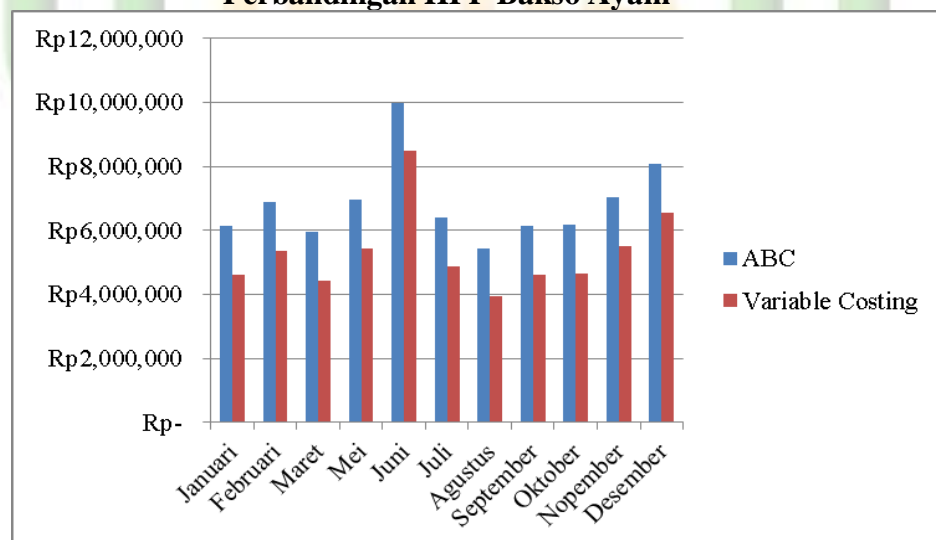
HPP bakso ayam Padu Adinda Palangka Raya

Tabel 4.184
Perbandingan HPP Bakso Ayam

Bulan	ABC (Rp)	<i>Variable Costing</i> (Rp)	Selisih (Rp)
Januari	6.129.705	4.604.660	1.525.045
Februari	6.875.845	5.350.825	1.525.020
Maret	5.949.105	4.424.060	1.525.045
Mei	6.967.095	5.442.075	1.525.020
Juni	10.000.095	8.474.270	1.525.825
Juli	6.409.990	4.884.950	1.525.040
Agustus	5.451.085	3.926.060	1.525.025
September	6.157.705	4.632.660	1.525.045
Oktober	6.176.265	4.651.225	1.525.040
Nopember	7.022.045	5.497.020	1.525.025
Desember	8.093.027	6.567.992	1.525.035
Rata-rata	6.839.269	5.314.163	1.525.106

$$m_j \text{ atau rata-rata} = \frac{\text{Jumlah data}}{\text{Banyak data}}$$

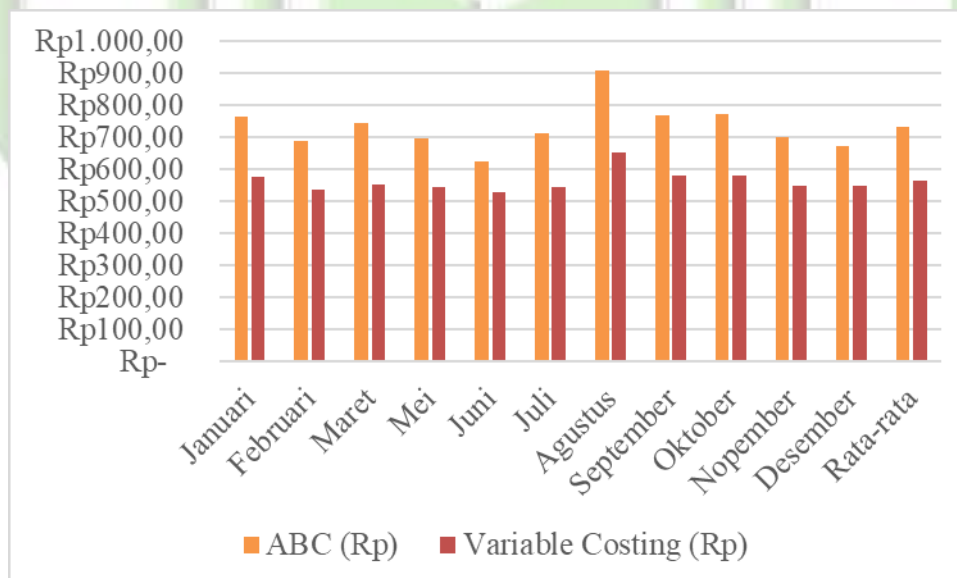
Grafik 4.5
Perbandingan HPP Bakso Ayam



Tabel 4.185
Perbandingan HPP/unit Bakso Ayam

Bulan	ABC (Rp)	Variable Costing (Rp)	Selisih (Rp)
Januari	766,21	575,58	190,63
Februari	687,58	535,08	152,50
Maret	743,64	553,00	190,64
Mei	696,71	544,20	152,51
Juni	625,00	529,64	95,36
Juli	712,22	542,77	169,45
Agustus	908,51	654,34	254,17
September	769,71	579,08	190,63
Oktober	772,03	581,40	190,63
Nopember	702,20	549,70	152,50
Desember	674,42	547,33	127,09
Rata-rata	732,57	562,92	169,65

Grafik 4.6
Perbandingan HPP/unit Bakso Ayam



Selisih HPP bakso ayam menggunakan metode ABC dan *variable costing* disebabkan karena pada metode *variable costing* tidak menghitung biaya depresiasi gedung dan biaya listrik. Sedangkan, metode ABC menghitung secara keseluruhan biaya yang berkaitan dengan proses produksi sesuai dengan aktivitas yang dijalani. HPP bakso ayam dengan menggunakan metode ABC menghasilkan HPP yang lebih besar. Tetapi,

metode ABC memberikan informasi yang lebih detail mengenai biaya setiap aktivitas dalam proses produksi sehingga dapat membantu dalam pengambilan keputusan jangka panjang. Dibandingkan dengan yang dihasilkan oleh metode *variable costing*, HPP yang dihasilkan lebih kecil. Tetapi, metode *variable costing* ini tidak mencerminkan biaya yang sebenarnya terhadap proses produksi dalam waktu jangka panjang.

Penggunaan metode ABC sebagai metode penentuan HPP bakso ayam, dapat digunakan dalam waktu jangka panjang, sehingga dapat mempermudah pihak Padu Adinda mengambil keputusan bisnis, selain itu metode ABC juga merupakan metode yang menghitung secara keseluruhan biaya dalam proses produksi sehingga mencerminkan biaya produksi yang sebenarnya. Metode ABC mampu mengalokasikan biaya berdasarkan aktivitas, karena Padu Adinda memproduksi bakso ayam secara terus-menerus dengan jumlah massal. Sedangkan, penggunaan metode *variable costing* dalam penentuan HPP bakso ayam menghasilkan HPP yang lebih rendah dari yang di hasilkan oleh metode ABC, sehingga biaya yang dikeluarkan lebih rendah dan HPP per unit yang lebih kecil. tetapi, metode *variable costing* tidak memberikan informasi mendetail mengenai biaya produksi bakso ayam.

Dalam penentuan HPP bakso ayam metode ABC lebih tepat digunakan, karena dapat memberikan informasi biaya produksi yang lebih detail sehingga dapat membantu pihak Padu Adinda memiliki pencatatan dan informasi biaya produksi yang lebih baik. Hal ini didukung pula oleh

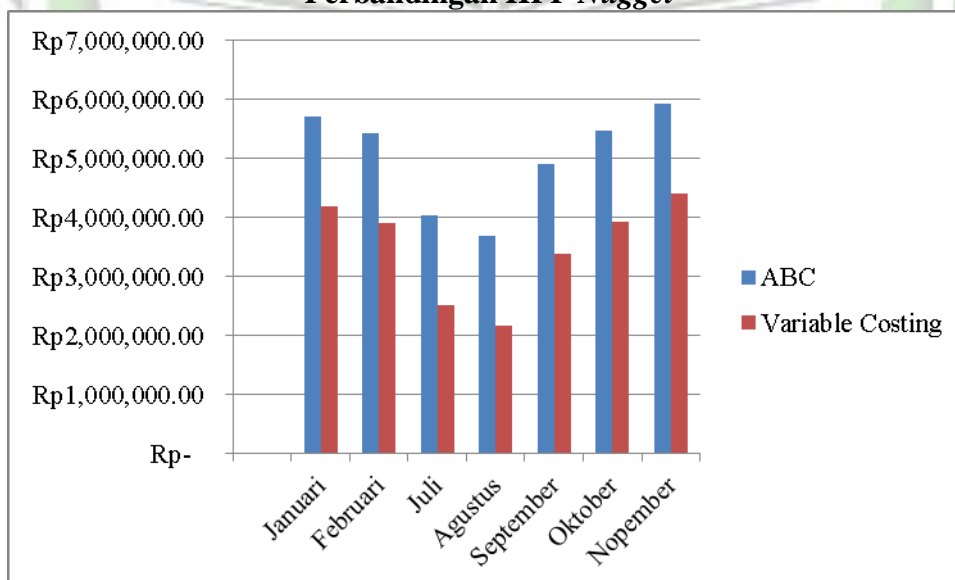
penelitian yang dilakukan Velintini Rantung, dkk pada tahun 2015 bahwa metode ABC dapat bermanfaat dalam perencanaan laba dan pengawasan biaya.⁵⁰

2. Perbandingan Metode ABC dan *Variable Costing* dalam penentuan HPP *nugget* Padu Adinda Palangka Raya

Tabel 4.186
Perbandingan HPP *Nugget*

Bulan	ABC (Rp)	<i>Variable Costing</i> (Rp)	Selisih (Rp)
Januari	5.706.673	4.181.660	1.525.013
Februari	5.432.837	3.907.825	1.525.012
Juli	4.049.037	2.524.025	1.525.012
Agustus	3.687.872	2.162.860	1.525.012
September	4.914.673	3.389.660	1.525.013
Oktober	5.466.337	3.941.325	1.525.012
Nopember	5.941.832,50	4.416.820	1.525.012,50

Grafik 4.7
Perbandingan HPP *Nugget*

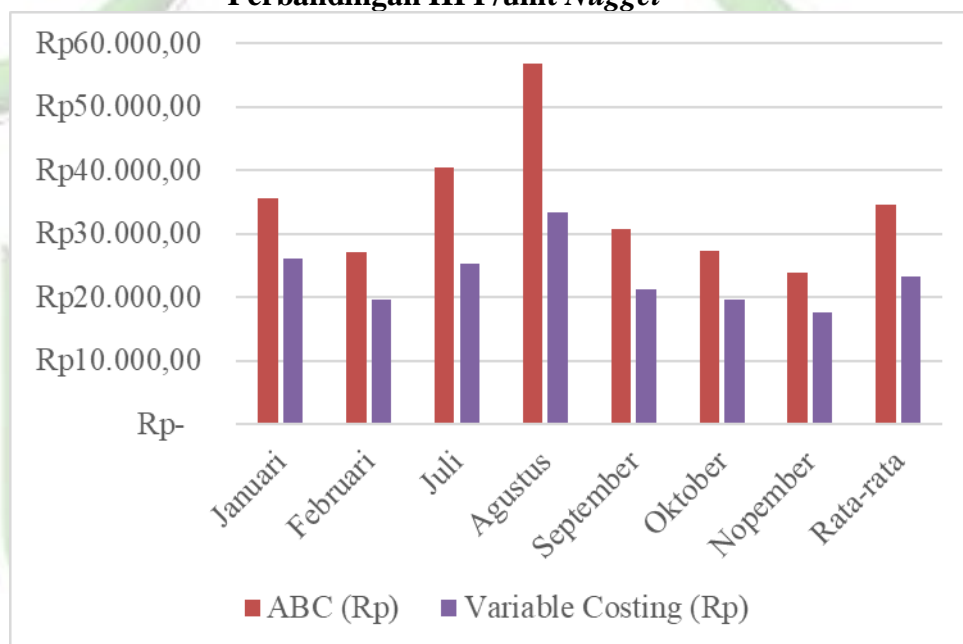


⁵⁰ Valentini Rantung, dkk. *Analisi Penentuan Harga Jual Dengan Metode Activity Based Costing Pada PT. Massindo Sinar Pratama Industri*, Manado: Universitas Sam Ratulangi, 2015, h. 1347

Tabel 4.187
Perbandingan HPP/unit *Nugget*

Bulan	ABC (Rp)	<i>Variable Costing</i> (Rp)	Selisih (Rp)
Januari	35.667,00	26.135,38	9.531,38
Februari	27.164,18	19.539,13	7.625,05
Juli	40.490,37	25.240,25	15.250,12
Agustus	56.736,49	33.274,77	23.461,72
September	30.717,00	21.185,38	9.531,62
Oktober	27.331,69	19.706,63	7.625,06
Nopember	23.767,33	17.667,28	6.100,05
Rata-rata	34.553,43	23.249,83	11.303,60

Grafik 4.8
Perbandingan HPP/unit *Nugget*



Dari dua metode yang digunakan untuk menghitung HPP *nugget*, metode *variable costing* lebih cocok digunakan untuk menghitung HPP *nugget*. Dikarenakan metode *variable costing* menghasilkan HPP yang lebih kecil dibandingkan metode ABC. Padu Adinda memproduksi *nugget* sesuai dengan jumlah pesanan dan jumlah yang diproduksi pun tidak terlalu banyak. Sehingga apabila menggunakan metode ABC, pada bulan-bulan tertentu

HPP/unit *nugget* akan lebih besar terjadi *overcost*. Karena saat menggunakan metode ABC dalam produksi *nugget* dengan jumlah yang kecil, biaya *overhead* tetap akan tetap dihitung. Sehingga metode *variable costing* akan lebih tepat digunakan untuk produksi *nugget* dengan sistem pesanan dan dapat membantu dalam proses pengambilan keputusan dalam jangka waktu yang pendek.

Dari kedua metode tersebut, metode ABC dan *variable costing* menghasilkan rata-rata HPP yang berbeda. Metode ABC menghasilkan rata-rata HPP bakso ayam sebesar Rp6.839.269, dengan HPP/unit rata-rata sebesar Rp732,57. Metode *variable costing* menghasilkan HPP bakso rata-rata sebesar Rp5.314.163 dengan HPP/unit rata-rata sebesar Rp562,92. Sedangkan, untuk produk *nugget*. HPP *nugget* rata-rata yang dihasilkan oleh metode ABC sebesar Rp5.941.832,50, dengan HPP/unit rata-rata sebesar Rp34.553,43. Metode *variable costing* menghasilkan HPP *nugget* rata-rata sebesar Rp4.416.820, dengan HPP/unit rata-rata sebesar Rp23.249,83.

Selisih HPP bakso ayam dan *nugget* dengan metode ABC dan *variable costing* dikarena perbedaan tersebut terletak pada biaya depresiasi gedung yang tidak dihitung dalam metode *variable costing*, sehingga selisih HPP bakso ayam dengan menggunakan metode ABC dan *variable costing* rata-rata sebesar Rp1.525.105,91, sedangkan selisih HPP *nugget* dengan menggunakan metode ABC dan *variable costing* rata-rata sebesar Rp1.525.012,33.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis yang telah diuraikan pada bab-bab sebelumnya, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Metode ABC dalam produksi bakso ayam menghasilkan HPP rata-rata sebesar Rp6.839.269, dengan HPP/unit sebesar Rp732,57. Metode ABC dapat digunakan dalam waktu jangka panjang. Sedangkan untuk produksi *nugget*, metode ABC menghasilkan HPP rata-rata sebesar Rp5.941.832,50, dengan HPP/unit sebesar Rp34.553,43.
2. Metode *variable costing* menghasilkan HPP bakso ayam rata-rata sebesar Rp5.314.163 dengan HPP/unit rata-rata sebesar Rp562,92. Sedangkan, untuk *nugget* metode *variable costing* menghasilkan HPP yang lebih kecil dibandingkan metode ABC, rata-rata HPP *nugget* yang dihasilkan *variable costing* sebesar Rp4.416.820, dengan HPP/unit rata-rata sebesar Rp23.249,83.
3. Metode ABC akan lebih cocok digunakan untuk penentuan HPP produk yang diproduksi secara massal seperti bakso ayam sehingga dapat membantu dalam pengambilan keputusan dalam jangka waktu panjang. Sedangkan, metode *variable costing* lebih cocok digunakan untuk penentuan HPP *nugget* yang diproduksi sesuai dengan jumlah pesanan.

B. Saran

Adapun saran yang dapat diberikan peneliti berdasarkan informasi dan hasil penelitian yang didapatkan sebagai berikut:

1. Penggunaan metode ABC untuk produksi bakso ayam yang diproduksi dengan jumlah yang massal akan memberikan informasi yang lebih detail mengenai biaya dan aktivitas produksi sehingga dapat digunakan dalam jangka waktu yang panjang.
2. Metode *variable costing* lebih cocok digunakan dalam produksi *nugget* yang diproduksi sesuai dengan jumlah pesanan.
3. Diharapkan pihak Padu Adinda Palangka Raya, dapat meningkatkan produksi bakso ayam dan khususnya produksi *nugget* setiap bulannya, karena biaya tetap yang cukup besar.
4. Peneliti mengharapkan agar penelitian ini dapat dijadikan rujukan bagi penelitian selanjutnya dalam meneliti hal terkait, selain itu penelitian selanjutnya dapat membandingkan atau menganalisis metode HPP yang lainnya dengan periode yang lebih lama.

DAFTAR PUSTAKA

A. Buku

- Bustami, Bastian dan Nurlela. *Akuntansi Biaya: Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Graha Ilmu. 2007.
- Carter, William K. *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Salemba Empat. 2009.
- Dewi, Sofia Prima dan Septian Bayu Kristanto. *Akuntansi Biaya*. Jakarta: In Media. 2013.
- Hansen, Don R. dan Maryanne M. Mowen. *Managerial Accounting*. Jakarta: Salemba Empat. 2006.
- Joesron, Tati Suhartati dan M. Fathorrazi. *Teori Ekonomi Mikro*. Yogyakarta: Graha Ilmu. 2012.
- Kuswadi. *Meningkatkan Laba Melalui Pendekatan Akuntansi Keuangan Dan Akuntansi Biaya*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Mulyadi. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: UPP STIM YKPN. 2007.
- Mulyadi. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: UPP STIM YKPN. 2014.
- Sarnowo, Henry dan Danang Sunyoto. *Pengantar Ilmu Ekonomi Mikro*. Jakarta: PT. Buku Seru. 2013.
- Subagyo, Joko. *Metodelogi Penelitian dalam Teori dan Praktek*. Jakarta: PT. Asdi Mahasatya. 2004.
- Sugiono. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: ALFABETA. 2012.
- Sujarweni, Wiratna. *Akuntansi Biaya: Teori dan Penerapan*. Yogyakarta: Pustaka Press. 2015.

Sukirno, Sadono. *MikroEkonomi Teori Pengantar*. Jakarta: PT. RajaGrafindo Persada. 2015.

Supriono, R.A. *Manajemen Biaya Suatu Reformasi Pengelolaan Bisnis*. Yogyakarta: BPFE. 2007.

Surjadi, Lukman. *Akuntansi Biaya: Dasar-dasar Perhitungan Harga Pokok*. Jakarta: Indeks. 2013.

Wibowo, Sampurno dan Yani Meilani. *Akuntansi Biaya*. Bandung: Politeknik Telkom. 2009.

Widyastuti, Tri. *Akuntansi Biaya Pendekatan Activity Based Costing*. Yogyakarta: Expert. 2017.

B. Skripsi

Farhah, Siti. *Penerapan ABC Untuk Penentuan Metode Harga Pokok Produksi Pada CV. Rumah Kerudung Jihan*. Skripsi. Surakarta. Institut Agama Islam Negeri Surakarta, 2017.

C. Jurnal

Lambajang, Amelia A.A. *Analisis Perhitungan Biaya Produksi Menggunakan Metode Variabel Costing PT. Tropica Cocoprima*. Universitas Sam Ratulangi Manado. Vol. 1 No.3. 2013.

Porawouw, Silvia. *Analisis Perbandingan Metode Penentuan Harga Pokok Produksi pada PT. Bangun Wenang Beveragesco*. Universitas Sam Ratulangi Manado. 2013. Vol. 1.

Rantung, Valentini dkk. *Analisi Penentuan Harga Jual Dengan Metode Activity Based Costing Pada PT. Massindo Sinar Pratama Industri*. Manado: Universitas Sam Ratulangi, 2015.

Sugawa, Sri Indriani. *Analisis Perbandingan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dan Activity Based Costing Dalam Menetapkan Harga Jual Ruko Pada PT. Megasurya Nusalestari*. Vol. 13. No. 4. 2018.

Suwita, Leli. *Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Variabel Costing Pada CV. Sakinah Jaya Bukittinggi*. Padang. Vol. V. No. 2. 2019.

D. Lainnya

Hadits shahih riwayat Al-Bukhari nomor 1930 Kitab Jual Beli.

<https://bps.go.id/subject/9/industri-besar-dan-sedang>. Diakses 13 Agustus 2020 Pukul 09.17 Wib

Wawancara observasi pada 15 September 2020 di Kota Palangka Raya.

Wawancara pada 10 Nopember 2020 di Kota Palangka Raya.